

Insalata di gallina padovana in agrodolce

Ingredienti: 1/2 gallina, gr. 800; insalatina fresca, gr. 100; fagiolini lessati, una manciata; filettini di rapa rossa, una ventina; 1 manciata di uva passa; 1 mela verde a pezzetti; aceto balsamico; olio extravergine di oliva.

Per la cottura alla canevèra: una vescica di maiale ben lavata e intatta, oppure un apposito sacchetto in materiale inerte: l'importante è che nessun sapore passi nell'acqua di cottura e tutto resti a insaporire la carne; verdure a pezzi (cipolla, carota, cuore di sedano), chiodi di garofano, cannella, aglio, sale grosso: il tutto per riempire la gallina, prima svuotata e fiammeggiata; un pezzo di canna taglia-



to tra i nodi, in modo che lasci passare l'aria, prestando attenzione che, nella cottura, la canna non tocchi l'acqua.

Preparazione: cuocere la gallina alla canevèra e sminuzzare le carni a mano. Emulsionare l'olio con l'aceto balsamico. Deporre i filetti di gallina ancora tiepidi sull'insalatina con le altre verdure, l'uva passa fatta rinvenire in vino bianco, i pezzetti di mela verde. Condire con l'emulsione.

Decorare, a discrezione, con chicchi di melagrana, che danno un tocco di colore e accentuano il gusto agrodolce.

Tortellini in brodo

Ingredienti (per 6 persone): per la pasta: farina 00, gr. 200; semola di grano duro, gr. 50; 2 uova intere; 2 tuorli d'uovo; 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, 5 gr. di sale. Per il ripieno: prosciutto crudo, gr. 200; grana padano grattugiato, gr. 60; burro, gr.50; 2 tuorli d'uovo; un pizzico di noce moscata; sale e pepe; brodo di pollo.

Preparazione: tritare molto bene il

prosciutto, unire il burro, il grana padano, i tuorli d'uovo e la noce moscata, insaporire di sale e pepe e amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo. Preparare la pasta disponendo le farine a fontana, salare, aggiungere le uova e l'olio, impastare aggiungendo un bicchiere d'acqua. Lavorare con cura la pasta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; stenderlo con il matterello fino a ottenere una sfoglia molto sottile, da tagliare a quadratini di 3 cm. di lato. Disporre al centro di ogni quadrato un po' di farcia, piegare in due, schiacciare le due estremi-

La gioia e il sapore di un piatto "fatto in casa" sono insostituibili. Proponiamo alcune ricette, sul filo della tradizione, pur con qualche accorgimento attuale.

tà dando la forma caratteristica del tortellino. Portare a bollore del buon brodo di pollo, controllare l'insaporimento, cuocere i tortellini per qualche minuto e servire ben caldo.

Gnocchi di castagna

Ingredienti (per 6 persone): patate, gr. 800; farina bianca, gr. 500; farina di castagne, gr. 200; 2 rossi d'uovo; grana padano grattugiato, sale, pepe. Per il condimento: olio extravergine di oliva, gr. 200; grana padano grattugiato, gr. 200; 1 spicchio d'aglio; basilico in abbondanza, pinoli, gr. 50; sale. Mettere il tutto nel frullatore, fino a ottenere una crema.

Preparazione: lessare normalmente le patate e passarle al passatutto creando una purea omogenea. Quando il composto è leggermente raffreddato, aggiungere la farina bianca e quella di castagne. Regolare di sale e di pepe, unire i rossi d'uovo e impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Proce-

dere normalmente nella preparazione degli gnocchi. Lessare in abbondante acqua salata, finché salgono a galla, scolare e condire.

Cappone ripieno alle castagne

Ingredienti (per 6 persone): 1 cappone di media grandezza; carne di vitello, gr. 400; 3 salsicce; castagne gr. 300; 1 bicchiere di vino bianco secco; 1 tazza di mollica di pane ammorbidita col latte e strizzata; burro, sale e pepe.

Preparazione: lessare le castagne e spellarle, lasciandole intere. Preparare la farcia macinando la carne di

vitello e unendo le salsicce spellate e sbriciolate; insaporire di sale e pepe; aggiungere la mollica di pane e le castagne intere. Prendere il cappone, eviscerato, lavato e asciugato, insaporirlo di sale, farcirlo con il composto, cucire l'apertura. Legare il cappone con lo spago da cucina, spalmarlo di burro, posarlo in una teglia e mettere



a cuocere in forno caldo a 180°. Bagnare ogni tanto con vino bianco e, a cottura ultimata, tagliarlo e mandarlo in tavola servendo la carne con la farcia, accompagnata con radicchio rosso di Treviso.

Il cappone può essere sostituito con la faraona: in questo caso, il ripieno è solo di castagne e prugne, mentre la faraona va unta con olio aromatizzato con salvia, rosmarino, aglio, prima d'infornare.

Ciambella di castagne

Ingredienti (per 6 persone): castagne, gr. 500; zucchero vanigliato, gr. 120; burro, gr. 60; 8 uova, latte, un pizzico di sale.

Preparazione: sbucciare le castagne e metterle in una pentola con acqua fredda, portandole quasi a cottura. Toglietele dall'acqua, levare la pellicina, rimetterle in tegame e coprirle di latte. Far cuocere fino a ridurle in purea, quindi aggiungere lentamente lo zucchero, il burro, il sale, i tuorli d'uovo. Mescolare il composto fino a ottenere un impasto omogeneo, togliere dal fuoco, unire gli albumi montati a neve. Versare in uno stampo, infornare a temperatura moderata per circa 20 minuti.

Salame di cioccolato (salame moro)

Ingredienti: biscotti secchi sbriciolati, gr. 300; amaretti tritati, gr. 200; burro, gr. 200; zucchero, gr. 100; mandorle tritate, gr. 100; polvere di cacao dolce, gr. 100 (oppure, cioccolato fondente, gr. 150, da far sciogliere); 2/3 uova; 1 bicchierino di liquore.

Preparazione: fare fondere il burro senza farlo cuocere, stemperarvi lo zucchero fino a ottenere una crema. Aggiungere i tuorli d'uovo, il liquore, le mandorle e i biscotti

spezzettati con gli amaretti, il cacao dolce e, per ultimi, gli albumi montati a neve, fino a ottenere un impasto ben compatto. Metterlo in una carta stagnola robusta e dargli la forma di un salame, stringendolo forte nell'incarto. Riporre in frigorifero per 24 ore. Servirlo freddo, tagliato a fettine. Si può spolverizzare, a piacere, con polvere di cacao.

Torta margherita

Ingredienti (per 6 persone) : zucchero, gr. 400; farina fecola, gr. 200; il succo di un limone; 8 uova fresche; un pizzico di sale, burro per ungere la tortiera.

Preparazione: battere i tuorli con il succo di limone e, a parte, gli albumi a neve: entrambi devono aumentare notevolmente di volume. Nella terrina con i tuorli, versare delicatamente la farina mescolata allo zucchero e continuare a mescolare per 10-15 minuti; aggiungere gli albumi montati a neve densa e un pizzico di sale. Versare l'impasto nella tortiera unta di burro e mettere in forno a temperatura moderata per un'ora circa. Il segreto è nelle uova, che devono essere freschissime: se, rompendole, il tuorlo non è perfettamente intatto, è meglio sostituirla, perché il risultato può essere deludente.

Crema calda per torte casalinghe

Ingredienti (per 6 persone): latte, 1/2 litro; zucchero, gr. 180; farina, gr. 30; 6 tuorli, 2 cucchiaini di cherry.

Preparazione: procedere come per una comune crema pasticcera, aggiungendo al latte lo zucchero, i tuorli, la farina e lasciando cuocere fino a ottenere un composto abbastanza fluido. Profumare con lo cherry. Tagliare a fette il dolce e versarvi a fianco la crema calda.

Il dessert

Un dessert ad effetto può essere rappresentato dalle "pere al vino rosso pasito". Le pere, di polpa soda, vanno cotte nel vino, cui si aggiunge del legno di sandalo, per accentuare il colore. Si dispongono quindi a piramide e si glassano con uno sciroppo composto dal vino stesso, da zucchero e zenzero. È indubbio l'effetto scenografico e cromatico, ben in sintonia con il Natale; poi, è una preparazione antichissima, medievale.

Per i vini, quelli dei Colli Euganei si adattano perfettamente: dal Serprino al Moscato, passando per i Cabernet e i Merlot.

