Alfredo Passalacqua

Sulla tavola di Natale

le ricette della tradizione italiana e della cucina internazionale

ZONA

Indice generale

Natale è festa in tutto il mondo... 7

Primi piatti

Cappelletti in Brodo (Italia) 13
Lasagne alla Bolognese (Italia) 16
Minestra Maritata (Italia) 19
Pasta 'Ncasciata (Italia) 22
Agnolotti del Plin (Italia) 25
Zuppa Imperiale (Italia) 27
Risotto al Tartufo (Italia) 30
Hallacas (Venezuela) 33
Cazuela de Ave (Cile) 37
Arroz con Pollo (Perù) 39
Biryani (India) 42
Pho (Vietnam) 46
Bunny Chow (Sudafrica) 49
Jollof Rice (Nigeria, Ghana, Senegal e altri paesi dell'Africa occidentale) 52

Secondi piatti

Arrosto di Vitello (Italia) 57
Cappone Ripieno (Italia) 60
Agnello al Forno (Italia) 63
Roast Turkey (Regno Unito) 65
Sauerbraten (Germania) 68
Prime Rib Roast (USA) 72
Christmas Ham (USA) 74

Pernil de Cerdo (Argentina) 76
Peking Duck (Cina) 79
Sushi e Sashimi (Giappone) 82
Ndolé (Camerun) 85
Tagine (Marocco) 88
Christmas Ham (Australia) 91
Seafood Platter (Australia) 93

Dolci

Panettone Milanese (Italia) 97
Struffoli (Italia) 100
Cassata Siciliana (Italia) 102
Potica (Slovenia) 106
Bûche de Noël (Francia) 109
Risalamande (Danimarca) 112
Christmas Pudding (Regno Unito) 115
Kransekake (Norvegia) 118
Pirozhnoe Kartoplya (Russia) 121
Kūčiukai (Lituania) 123
Eggnog (USA, Canada) 126
Gingerbread Cookies (USA, Canada) 129
Pavlova (Australia e Nuova Zelanda) 132
Trifle (Australia e Nuova Zelanda) 135

Natale è festa in tutto il mondo...

Il Natale è una delle festività più celebrate al mondo.

Si ricorda la nascita di Gesù, il figlio di dio che si fece uomo, un evento che divide la storia del mondo in un avanti Cristo e un dopo Cristo anche per chi credente non è. Benché improntato dunque alla tradizione cristiana, e cattolica in particolare, il Natale esercita il suo fascino anche su persone e popoli di diversa o nessuna osservanza religiosa. Si può ben dire che la sua magia sia tutta nella sua atmosfera, che si esprime essenzialmente nel calore dei rituali familiari e sociali, nell'emisfero nord all'insegna della neve e dell'inverno, nell'emisfero sud al sole dell'estate.

Ogni paese ha sviluppato tradizioni culinarie uniche per il Natale: il cibo della festa riflette la diversità dei patrimoni culturali e gastronomici locali e familiari.
E chi può saperlo meglio di noi italiani, che della cucina siamo campioni indiscussi per qualità e varietà?
Da regione a regione, da nord a sud, di casa in casa, vantiamo un patrimonio di ricette e usanze tra i più ricchi al mondo, tanto che spesso c'è imbarazzo a scegliere quali piatti preparare per la tavola di Natale.

Di solito ci si orienta sui classici di famiglia: ogni casa ha un repertorio di specialità tramandate da generazioni, al quale solitamente ci si attiene volentieri, perché il menù di Natale è parte integrante del rituale ed evoca ogni volta ricordi e aneddoti che è piacevole rivivere con i propri cari. Anche quelli che non ci sono più ma che sentiamo ancora presenti: spesso alla tavola di Natale siedono commensali invisibili, accanto a noi...

Orbene, veniamo a noi e a questo libro. Vuoi arricchire la tavola di Natale con un piatto nuovo e stuzzicante, che è parte dalla tradizione di un paese lontano, ma semplice da realizzare e "compatibile" con i nostri gusti e con le altre specialità tutte italiane del pranzo della festa? Magari hai un ospite straniero, o vuoi aggiungere un tocco di originalità al tuo menù, allargare l'orizzonte dei sapori e delle culture in modo speciale, in un giorno speciale. Se hai questa voglia e questa curiosità, questo libro è perfetto per te, o per l'amico/a che apprezzerà una simile proposta.

Faremo insieme un viaggio goloso attraverso i continenti, a partire da alcuni grandi classici della cucina italiana che ci sentiamo doverosamente di celebrare e riproporre: ricette da Europa, Nord e Sud America, Asia, Africa, Australia e Nuova Zelanda. Dai ricchi e saporiti piatti salati ai dolci e speziati dessert, qui trovi nuovi stimoli per il palato e per la mente. Buon Natale e buon appetito!

Alfredo Passalacqua

© Pulp Visual & Motion 2019 | http://imaginapulp.com

Primi piatti

Cappelletti in Brodo

I cappelletti sono una pasta ripiena, simile ai tortellini, che viene solitamente servita in brodo caldo di carne. Sono particolarmente popolari in Emilia Romagna, ma vengono considerati il primo piatto per eccellenza del pranzo natalizio anche in molte altre parti d'Italia.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 4 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 200 g di carne di maiale macinata
- 200 g di carne di vitello macinata
- 100 g di prosciutto crudo tritato
- 100 g di mortadella tritata
- 1 uovo
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

- noce moscata q.b.
- sale e pepe q.b.

Per il brodo:
- 1 kg di carne di manzo (muscolo, ossa, ecc.)
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 pomodoro
- 1 foglia di alloro
- sale q.b.

Preparazione

1. Metti la carne di manzo in una pentola capiente e copri con abbondante acqua fredda. Porta a ebollizione e schiuma le impurità che si formano in superficie. Aggiungi la cipolla, le carote, il sedano, il pomodoro, la foglia di alloro e un pizzico di sale. Riduci la fiamma e lascia cuocere a fuoco lento per almeno 2-3 ore, poi filtra il brodo con un colino e tienilo da parte.

2. In una padella, rosola la carne di maiale e di vitello a fuoco medio con un filo d'olio, sgranandola bene, fino a quando è ben cotta. Lascia raffreddare. Poi in una ciotola mescola le carni cotte con il prosciutto, la mortadella, l'uovo, il Parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Amalgama bene il tutto

fino a ottenere un composto omogeneo, e lascialo riposare coperto.

3. Su una spianatoia forma una fontana con la farina e rompi le uova al centro. Aggiungi un pizzico di sale. Impasta fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Avvolgi la pasta nella pellicola trasparente e lasciala riposare per almeno 30 minuti.

4. Stendi la pasta in una sfoglia sottile con un matterello o una macchina per la pasta. Ritaglia dei quadrati di circa 4-5 cm di lato. Metti una piccola quantità di ripieno al centro di ogni quadrato. Ripiega il quadrato a triangolo, premendo bene i bordi per sigillarli, poi unisci le due estremità del triangolo intorno al dito e premi, per formare il classico cappelletto.

5. Porta il brodo a ebollizione. Aggiungi i cappelletti e cuoci per circa 5-7 minuti, o fino a quando vengono a galla e sono cotti al dente. Servi i cappelletti ben caldi, immersi nel brodo bollente.

Lasagne alla Bolognese

Le lasagne sono un sontuoso primo piatto della cucina italiana, composto da strati di pasta alternati con ragù di carne, besciamella e parmigiano. Nato a Bologna, questo cibo ricco e sostanzioso è preparato in tutta Italia per le grandi occasioni, incluso il pranzo di Natale.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 4 uova

Per il ragù alla bolognese:

- 300 g di carne macinata di manzo
- 200 g di carne macinata di maiale
- 100 g di pancetta
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 300 g di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino rosso

- 500 ml di brodo di carne
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.
- 1 bicchiere di latte

Per la besciamella:
- 100 g di burro
- 100 g di farina 00
- 1 litro di latte
- noce moscata q.b.
- sale q.b.

Per assemblare:
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- burro q.b. per la teglia

Preparazione

1. Su una spianatoia, forma una fontana con la farina e rompi le uova al centro. Impasta fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Avvolgi la pasta nella pellicola trasparente e lasciala riposare per almeno 30 minuti. Stendi la pasta in una sfoglia sottile e tagliala in rettangoli di circa 15x20 cm. Cuoci i rettangoli di pasta in acqua bollente salata per 1-2 minuti, scolali e raffreddali in acqua fredda. Stendili su un canovaccio pulito ad asciugare.

2. In una casseruola grande, scalda l'olio extravergine d'oliva e aggiungi la pancetta tritata finemente.

Rosola a fuoco medio. Aggiungi la cipolla, la carota e il sedano tritati finemente e soffriggi fino a quando sono morbidi. Aggiungi la carne di manzo e di maiale macinata, rosola bene fino a quando è completamente dorata, poi sfuma con il vino rosso e lascia evaporare. Aggiungi la passata di pomodoro e un po' di brodo. Lascia cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore, aggiungendo brodo quando necessario. A fine cottura, aggiungi il latte e aggiusta di sale e pepe.

3. In un'altra casseruola, sciogli il burro a fuoco medio. Aggiungi la farina e mescola bene per formare un roux. Aggiungi il latte a filo, continuando a mescolare per evitare grumi. Cuoci fino a quando la besciamella si addensa. Aggiungi sale e noce moscata a piacere.

4. Pre-riscalda il forno a 180°C. Imburra una teglia rettangolare da forno e stendi uno strato di pasta sul fondo della teglia. Copri con uno strato di ragù, uno strato di besciamella e una spolverata di Parmigiano Reggiano. Ripeti gli strati fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di besciamella e una generosa spolverata di Parmigiano. Inforna a metà altezza per circa 30-40 minuti, fino a quando la superficie è dorata e croccante. Lascia riposare le lasagne per qualche minuto prima di tagliarle e servirle.

Minestra Maritata

La minestra maritata è un piatto tradizionale della Campania, ricco e saporito, uno dei grandi classici delle festività natalizie. Il nome "maritata" si riferisce al matrimonio tra carne e verdure che caratterizza questa zuppa. A volte viene servita come unico primo piatto, altre volte dopo l'antipasto, come piatto di entrata, seguito quindi da un primo di pasta ripiena o al forno.

Ingredienti

Per il brodo:

- 500 g di carne di manzo (pancia o biancostato)
- 500 g di carne di maiale (spalla o costine)
- 1 gallina (o pollo)
- 1 osso di prosciutto
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 2 foglie di alloro
- sale grosso q.b.

Per la minestra:

- 500 g di scarola
- 500 g di cicoria
- 500 g di borragine
- 500 g di bietole
- 200 g di torzelle (tipo di cavolo nero campano)
- 200 g di puntarelle
- 200 g di broccoli di rapa (friarielli)
- 100 g di pecorino grattugiato
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- pepe nero q.b.

Preparazione

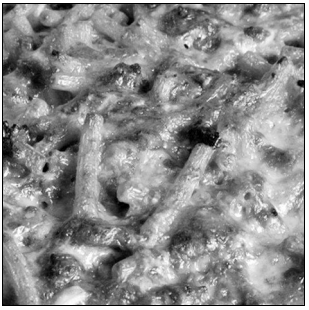
1. In una grande pentola, metti la carne di manzo e di maiale, la gallina (o il pollo) e l'osso di prosciutto. Aggiungi le verdure e le foglie di alloro. Copri il tutto con abbondante acqua fredda e porta a ebollizione. Schiuma le impurità che si formano in superficie. Riduci il fuoco e lascia cuocere a fuoco lento per almeno 3-4 ore, aggiustando di sale verso la fine. Filtra il brodo e metti da parte la carne.

2. Lava e pulisci tutte le verdure. Sbollentale separatamente in acqua salata fino a quando sono tenere ma ancora verdi. Scolale bene.

3. Porta il brodo filtrato a ebollizione. Aggiungi le verdure sbollentate e lascia cuocere per circa 15-20 minuti, in modo che si insaporiscano. Nel

frattempo, taglia la carne cotta a pezzi e aggiungila alla minestra. Aggiusta di sale e pepe.

4. Servi la minestra calda, spolverata con pecorino e Parmigiano Reggiano grattugiato. Accompagna la minestra maritata con del buon pane casereccio.



Pasta 'Ncasciata

La pasta 'ncasciata è una specialità tradizionale della cucina siciliana, particolarmente ricca e saporita, che si prepara nelle feste. Ha contribuito alla sua notorietà oltre i confini regionali lo scrittore Andrea Camilleri, che ne ha fatto il piatto preferito del suo più celebre personaggio, il Commissario Montalbano. Alcuni ingredienti di questa ricetta possono variare secondo il territorio o la consuetudine familiare.

Ingredienti

Per il ragù:

- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 1 carota, tritata finemente
- 1 gambo di sedano, tritato finemente
- 500 g di carne macinata (manzo o un mix di manzo e maiale)
- 125 ml di vino rosso secco
- 1 lattina (800 g) di pomodori pelati o passata di pomodoro

- sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaino di zucchero (opzionale)
- basilico fresco

Per la pasta:
- 400 g di pasta tipo rigatoni, penne, sedani o altra pasta corta
- sale per la cottura

Per l'assemblaggio:
- 200 g di caciocavallo grattugiato (o provolone o mozzarella)
- 100 g di pecorino romano grattugiato
- 3 uova sode affettate
- 1 melanzana affettata e fritta (opzionale)
- 50 g di pangrattato
- burro per ungere la teglia

Preparazione

1. Scalda l'olio d'oliva in una grande pentola a fuoco medio. Aggiungi la cipolla tritata, l'aglio, la carota e il sedano. Soffriggi finché le verdure non sono morbide e la cipolla è lucida. Aggiungi la carne macinata e cuoci finché non è ben rosolata, mescolando di continuo per sbriciolarla con un cucchiaio di legno.

2. Versa il vino rosso e fai sfumare finché non è quasi completamente evaporato. A questo punto unisci i

pomodori pelati o la passata di pomodoro, aggiusta di sale e pepe, aggiungi lo zucchero (se usato) e il basilico spezzettato con le mani. Fai sobbollire il ragù a fuoco molto basso per circa 30-40 minuti, o finché è denso, mescolando di tanto in tanto.

3. Porta a ebollizione una grande pentola di acqua salata, aggiungi la pasta, cuocila al dente e tienila da parte.

4. Preriscalda il forno a 190°C. Imburra ben bene una grande teglia da forno. Distribuisci uno strato sottile di ragù sul fondo, aggiungi uno strato di pasta, quindi un altro strato di ragù. Cospargi abbondantemente con caciocavallo e pecorino grattugiati, alcune fette di uova sode e le melanzane fritte (se utilizzate). Ripeti gli strati fino a esaurire tutti gli ingredienti, terminando con uno strato di ragù e formaggio grattugiato. Cospargi la superficie con una bella spolverata di pangrattato.

5. Copri la teglia con un foglio di alluminio e cuoci per circa 30 minuti, poi rimuovi il foglio e cuoci per altri 10-15 minuti, o finché la superficie non è dorata e croccante. Lascia riposare la pasta 'ncasciata per circa 10 minuti prima di servirla. Questo aiuterà a compattare il piatto e renderlo più facile da tagliare e servire.

Agnolotti del Plin

In Piemonte il primo piatto tradizionale del Natale sono solitamente gli agnolotti del plin, una pasta ripiena tipica della regione che può essere servita in vari modi: al burro e salvia, con sugo di arrosto o in brodo. Il termine "plin" in piemontese significa "pizzicotto", e si riferisce al gesto di pizzicare la pasta per sigillarla.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 4 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 300 g di arrosto di vitello
- 200 g di arrosto di maiale
- 100 g di spinaci lessati e strizzati
- 50 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.
- noce moscata q.b.

Preparazione

1. Disponi la farina a fontana su una spianatoia, rompi le uova al centro e aggiungi un pizzico di sale. Lavora fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per almeno 30 minuti.

2. Trita molto finemente al coltello la carne di vitello e di maiale, oppure passale al tritacarne. Trita finemente anche gli spinaci lessati e ben strizzati. In una ciotola mescola la carne tritata, gli spinaci, il parmigiano, l'uovo, sale, pepe e una grattugiata di noce moscata, e amalgama bene.

3. Dividi la pasta in porzioni e stendila in sfoglie sottili con un matterello o una macchina per la pasta. Distribuisci piccoli mucchietti di ripieno sulla sfoglia a intervalli regolari, poi piega la pasta sul ripieno e premi con le dita tra un mucchietto e l'altro far uscire l'aria e sigillare bene. Taglia gli agnolotti con una rotella tagliapasta dentellata: devi ottenere dei piccoli rettangoli di 2-3 cm per lato (regolati quindi con la quantità di ripieno, perché se è troppo si romperanno in cottura).

4. Cuoci gli agnolotti in abbondante acqua salata bollente fino a quando vengono a galla, circa 3-4 minuti. Scolali e condisci a piacere con burro fuso e salvia, con del sugo di arrosto oppure servili in un buon brodo di carne.

Zuppa Imperiale

La "soppa inperiel" (con la enne), come è chiamata in dialetto, è una deliziosa zuppa della tradizione emiliana e romagnola composta da cubetti di semolino cotti in forno e serviti in brodo di pollo. La ricetta deriverebbe da una minestra austriaca chiamata "krinofel", a base di semola, brodo di gallina e noce moscata, giunta nei territori emiliani ai tempi del ducato di Maria Luigia, moglie di Napoleone I e duchessa di Parma, dopo il 1800, e per questo detta “imperiale”.

Ingredienti

Per i cubetti di semolino:

- 200 g di semolino
- 4 uova
- 100 g di burro
- 100 g di parmigiano reggiano grattugiato
- sale q.b.
- noce moscata q.b.
- scorza di limone grattugiata (facoltativa)

Per il brodo:

- 1 gallina o pollo
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- sale q.b.

Preparazione

1. Metti la gallina (o il pollo) in una pentola grande con abbondante acqua fredda. Aggiungi la cipolla, le carote e il sedano e un po' di sale. Porta a ebollizione e fai sobbollire per circa 2 ore, schiumando di tanto in tanto per eliminare le impurità, poi filtra il brodo e tienilo in caldo.

2. In una ciotola, sbatti le uova e aggiungi il burro ammorbidito, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, una grattugiata di noce moscata e, se vuoi, la scorza di limone. Aggiungi gradualmente il semolino, mescolando bene fino a ottenere un impasto omogeneo.

3. Versa l'impasto in una teglia rettangolare rivestita di carta forno, livellando con una spatola. Lo spessore dell'impasto deve essere di circa 1 cm. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti, o finché l'impasto non sarà dorato e sodo. Lascia raffreddare leggermente, quindi taglia a cubetti di circa 1 cm di lato.

4. Porta il brodo a ebollizione, aggiungi i cubetti di semolino e cuoci per qualche minuto, finché non saranno ben caldi. Servi la zuppa bollente, volendo con una ricca spolverata di parmigiano, o anche con del pepe nero.

Risotto al Tartufo

Una ghiotta alternativa ai primi di pasta è sicuramente un risotto al tartufo, un piatto tipico della cucina italiana particolarmente apprezzato nelle regioni del nord e del centro Italia, come il Piemonte, la Lombardia, l'Umbria e le Marche, dove i tartufi sono una risorsa naturale preziosa. Questo risotto combina la cremosità del riso con l'aroma unico e penetrante del tartufo, amato per il suo sapore inconfondibile.

Ingredienti

- 320 g di riso Carnaroli o Arborio
- 1 tartufo nero (circa 20-30 g) o bianco (a piacere)
- 1 litro di brodo vegetale (o di carne, se preferisci)
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di burro freddo di frigo
- 50 g di parmigiano reggiano grattugiato
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Se non hai già il brodo pronto, prepara un brodo vegetale con sedano, carota, cipolla e pomodoro, oppure un brodo di carne, che conferirà al risotto un sapore ancora più ricco.

2. Trita finemente lo scalogno. In una casseruola ampia, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungi lo scalogno. Lascialo appassire a fuoco basso fino a che diventa trasparente. Poi aggiungi il riso nella casseruola con lo scalogno e tostalo per 2-3 minuti, mescolando continuamente. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare l'alcol.

3. Cuoci il risotto aggiungendo un mestolo di brodo caldo per volta, continuando a mescolare. Aggiungi altro brodo solo quando il precedente si sarà assorbito. Questo procedimento richiede in genere circa 18-20 minuti.

4. Quando il riso è al dente e ha raggiunto una consistenza cremosa, togli la casseruola dal fuoco. Aggiungi il burro freddo e il parmigiano reggiano grattugiato, mescolando energicamente per mantecare il risotto.

5. Grattugia il tartufo direttamente nel risotto e mescola delicatamente. Se usi il tartufo bianco, è preferibile grattugiarlo direttamente nei piatti al momento di servire.

6. Distribuisci il risotto nei piatti e decora con qualche fetta sottile di tartufo fresco. Pepe nero e parmigiano grattugiato a piacere.

Hallacas
(Venezuela)

Le hallacas sono uno dei piatti più iconici e tradizionali del Venezuela, preparate principalmente durante le festività natalizie. Si tratta di un involucro di mais ripieno di un misto di carni (maiale, manzo e pollo) con uvetta, olive, peperoni e spezie, il tutto avvolto in foglie di banana e cotto al vapore. È un piatto ricco di sapori, che nasce dall'unione delle influenze indigene, spagnole e africane nella cucina venezuelana.

Ingredienti

Per l'impasto:

- 2 kg di farina di mais precotto per hallacas (preparata appositamente per questo piatto, se disponibile) oppure farina di mais bianca fine
- 1 litro di brodo di pollo o carne
- 500 g di burro
- 1 tazza di olio vegetale
- sale q.b.

Per il ripieno:

- 1 kg di carne di manzo (tagliata a pezzi piccoli)

- 500 g di carne di maiale (tagliata a pezzi piccoli)
- 500 g di pollo (tagliato a pezzi piccoli)
- 500 g di pancetta o prosciutto (tagliato a dadini)
- 2 tazze di brodo di carne o pollo
- 1 tazza di uvetta
- 1 tazza di olive verdi snocciolate
- 1 tazza di capperi (opzionale)
- 4 cipolle medie (tritate finemente)
- 1 testa d'aglio (tritato finemente)
- 2 peperoni rossi (tritati finemente)
- 4 pomodori maturi (pelati e tritati)
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di origano secco
- sale e pepe q.b.

Per la confezione:

- foglie di banana grandi (riscaldate per renderle flessibili e pulite)
- filo di cotone o spago

Preparazione

1. In una grande pentola, scalda l'olio a fuoco medio. Aggiungi la cipolla, l'aglio e i peperoni e cuoci fino a quando sono dorati. Aggiungi le carni (manzo, maiale e pollo) e la pancetta o il prosciutto, e fai rosolare fino a quando le carni sono ben dorate.

2. Aggiungi i pomodori tritati, la paprika dolce, il cumino, il pepe nero, l'origano secco e il brodo. Mescola bene e porta a ebollizione, poi riduci la fiamma e fai cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, aggiungendo brodo se necessario, fino a quando le carni sono tenere e il sugo si è ridotto. Aggiusta di sale e pepe secondo il tuo gusto.

3. Unisci ora le uvette, le olive e i capperi (opzionale). Mescola bene e cuoci per altri 10-15 minuti, sempre a fiamma molto dolce. Una volta pronto, togli dal fuoco e lasciare raffreddare completamente.

4. In una ciotola grande, mescola la farina di mais con il brodo di pollo o carne caldo, il burro fuso e l'olio vegetale. Aggiungi sale a piacere e impasta fino a ottenere un composto omogeneo e maneggevole. L'impasto deve essere morbido ma non appiccicoso.

5. Prendi una porzione di impasto e stendila su una foglia di banana precedentemente riscaldata e pulita, formando un rettangolo. Aggiungi un po' di ripieno al centro del rettangolo di impasto. Piega la foglia di banana sui bordi dell'impasto, formando un pacchetto rettangolare, chiudilo e avvolgilo con il filo di cotone o lo spago per assicurare che la hallaca rimanga ben sigillata durante la cottura.

6. Dal momento che potrebbe non essere facile, se non si vive in una metropoli, reperire le foglie di banana, ti consiglio di usare in sostituzione dei fogli

di carta forno piegati al doppio e leggermente spennellati con dell'olio, abbastanza larghi da poter avvolgere bene ogni hallaca. Ricorda di legare il pacchetto in modo che resti ben compatto durante la cottura.

7. Cuoci le hallacas in acqua bollente salata per circa 1 ora e mezza, con il coperchio. Il bollore deve essere appena accennato, l'acqua deve solo fremere. Una volta cotte, sgocciola le hallacas e lasciale riposare e raffreddare leggermente prima di servirle. Si accompagnano con insalata di avocado o altro contorno a piacere.

Cazuela de Ave
(Cile)

La cazuela de ave è una zuppa o stufato di pollo tradizionale cileno, tra i piatti più tipici della tavola natalizia. È preparato con pollo, mais, patate, zucca, carote e altri ortaggi, cotti lentamente in un brodo aromatico di erbe e spezie. È un piatto sostanzioso e confortante.

Ingredienti

- 1 pollo intero tagliato a pezzi (circa 1,5-2 kg)
- 2 litri di brodo di pollo
- 2 cipolle medie, tagliate a fette
- 2 carote medie, tagliate a rondelle
- 2 patate medie, sbucciate e tagliate a cubetti
- 1/2 zucca o calabaza, sbucciata e tagliata a cubetti
- 1 pannocchia di mais dolce, tagliata a pezzi
- 1 peperone rosso, tagliato a strisce
- 1 peperone verde, tagliato a strisce
- 1 cucchiaio di paprika dolce
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1/2 cucchiaino di pepe nero
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco, tritato

- sale q.b.
- olio d'oliva q.b.

Preparazione

1. In una grande pentola o casseruola, scalda un po' di olio d'oliva a fuoco medio-alto. Aggiungi i pezzi di pollo e rosolali da tutti i lati fino a quando sono dorati. Unisci le cipolle affettate e cuoci per qualche minuto, finché diventano trasparenti. Aggiungi quindi le carote, le patate, la zucca, il mais, i peperoni, la paprika dolce, il cumino, il pepe nero e il sale, e mescola bene.

2. Versa il brodo caldo sulla miscela di pollo e verdure fino a coprire completamente. Porta a ebollizione, poi abbassa la fiamma e lascia cuocere a fuoco lento, metà coperto, per circa 30-40 minuti, o fino a quando le verdure sono tenere e il pollo è cotto. A questo punto aggiungi il prezzemolo fresco tritato, aggiusta di sale e di pepe e mescola bene.

3. La cazuela de ave è tradizionalmente servita calda, direttamente nei piatti dalla pentola di cottura o in ciotole individuali. Puoi accompagnarla con pane tostato o tortillas di mais. Questa ricetta può essere adattata aggiungendo o sostituendo verdure, a seconda della disponibilità e delle preferenze personali.

Arroz con Pollo
(Perù)

L'arroz con pollo è popolare in tutto il Sud America, ma con diverse variazioni regionali. In Perù è preparato con riso, pollo, peperoni, piselli, e speziato con paprika e cumino. È un piatto colorato e ricco di sapori, che riflette la cultura e le tradizioni culinarie peruviane. Questa ricetta può essere adattata alle preferenze personali, aggiungendo altre verdure o spezie.

Ingredienti

- 500 g di petti di pollo, tagliati a pezzi
- 2 tazze di riso bianco, sciacquato e sgocciolato
- 1 cipolla grande, tritata finemente
- 3 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 peperone giallo o rosso, tagliato a strisce sottili
- 1 tazza di piselli freschi o surgelati
- 1 tazza di mais dolce
- 3 tazze di brodo di pollo
- 1 tazzina di birra
- 2 cucchiai di prezzemolo fresco tritato
- 2 cucchiai di olio di semi
- 2 cucchiai di olio d'oliva

- succo di 1 limone
- sale e pepe nero q.b.
- paprika dolce q.b.
- cumino q.b.

Preparazione

1. In una larga padella o tegame, scalda l'olio di semi a fuoco medio-alto. Aggiungi i pezzi di pollo e falli rosolare finché sono dorati su tutti i lati. Togli il pollo dalla pentola e mettilo da parte, coperto.

2. Nella stessa padella, aggiungi l'olio d'oliva e scaldalo a fuoco medio. Aggiungi la cipolla tritata e cuoci fino a quando diventa trasparente, circa 3-4 minuti. Aggiungi poi l'aglio tritato e cuoci per altri 1-2 minuti, fino a quando è profumato. Aggiungi anche i peperoni e cuoci per altri 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché sono morbidi.

3. Aggiungere in pentola il pollo rosolato e il riso risciacquato. Mescola bene per combinare tutti gli ingredienti. Copri a filo con il brodo, unisci anche i piselli e il mais dolce e porta a ebollizione, quindi aggiungi la birra, il succo di limone, il prezzemolo tritato, la paprika e il cumino. Aggiusta di sale e pepe secondo gusto e mescola bene.

4. Abbassa la fiamma al minimo, copri per metà la pentola con un coperchio e lascia cuocere a fuoco

basso per 20-25 minuti, o fino a quando il riso è cotto e il liquido assorbito. Una volta cotto il riso, toglilo dal fuoco e lascialo riposare per alcuni minuti. Servi l'arroz con pollo caldo, guarnito con fettine di limone e un po' di prezzemolo fresco tritato.

Biryani
(India)

Piatto indiano di riso speziato, molto popolare durante le celebrazioni e le festività. È preparato con riso basmati, carne (pollo o agnello), yogurt, spezie come zafferano, curcuma, cannella, chiodi di garofano e cardamomo, e talvolta anche frutta secca. Il biryani è un piatto saporito e ricco che può essere accompagnato da raita (yogurt condito) e altre salse.

Ingredienti

- 500 g di pollo (o agnello, se preferito), tagliato a pezzi
- 2 tazze di riso basmati, sciacquato e lasciato in ammollo per 30 minuti
- 2 cipolle medie, tagliate a fette sottili
- 2 pomodori maturi, tagliati a dadini
- 1/2 tazza di yogurt naturale
- 1/4 di tazza di latte
- 1/4 di tazza di olio di semi
- 2 cucchiai di ghee (burro chiarificato)
- 1 cucchiaio di aglio tritato
- 1 cucchiaio di zenzero tritato

- 2 peperoncini verdi, interi
- 1/2 tazza di coriandolo fresco tritato
- 1/2 tazza di foglie di menta fresca tritate
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di zafferano (opzionale)
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- 4 chiodi di garofano
- 2 bastoncini di cannella
- 4 cardamomi verdi
- sale q.b.

Per la marinata del pollo:
- 1 tazza di yogurt naturale
- 1 cucchiaio di polvere di curcuma
- 1 cucchiaio di polvere di peperoncino rosso
- 1 cucchiaio di polvere di garam masala
- sale q.b.

Preparazione

1. In una ciotola grande, mescola il pollo con gli ingredienti per la marinata (yogurt, curcuma, peperoncino rosso, garam masala e sale). Copri e lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore, ma preferibilmente per tutta la notte.

2. Porta a ebollizione una pentola grande di acqua salata. Scola il riso ammollato e cuocilo in acqua

bollente per circa 5-7 minuti, fino a quando è al dente. Scola bene e lascialo raffreddare.

3. In una grande pentola o padella larga, riscalda l'olio di semi e il ghee a fuoco medio-alto. Aggiungi i semi di cumino e di coriandolo, i chiodi di garofano, i bastoncini di cannella e i cardamomi verdi. Lascia tostare le spezie per circa 1 minuto, finché non emanano un aroma pronunciato.

4. Aggiungi le cipolle affettate e cuoci fino a quando sono dorate e croccanti. Unisci quindi l'aglio e lo zenzero tritati e i peperoncini verdi interi. Cuoci per altri 2-3 minuti. Aggiungi ora i pomodori a dadini e cuoci fino a quando si ammorbidiscono leggermente.

5. Metti in pentola il pollo con tutta la sua marinata e mescola bene. Cuoci a fuoco dolce fino a quando il pollo è cotto uniformemente e il liquido si è ridotto, mescolando di tanto in tanto. Aggiungi il coriandolo fresco e la menta tritati. Cuoci per altri 2-3 minuti.

6. Prendi metà del riso cotto e distribuiscilo uniformemente sopra il pollo nella pentola. Livella con un cucchiaio. Mescola il latte con lo zafferano (se usato) e versalo uniformemente sopra il riso. Aggiungi il rimanente riso sopra il primo strato e livella nuovamente.

7. Copri la pentola con un coperchio ermetico e riduci il calore al minimo. Cuoci il biryani a fuoco molto molto basso per circa 20-25 minuti, fino a quando il riso è completamente cotto e aromatizzato.

8. Una volta che il riso è cotto, rimuovi il coperchio dalla pentola e spruzza il succo di limone su tutto il biryani e mescola delicatamente prima di servire, per combinare i sapori. Servi il biryani caldo, decorato con foglie di coriandolo fresco e accompagnato da raita (yogurt condito) e altri condimenti a piacere. Questa ricetta può essere personalizzata aggiungendo più verdure o frutta secca, a seconda delle preferenze.

Pho
(Vietnam)

Il pho è una zuppa vietnamita arricchita con carne di manzo o pollo, brodo aromatico, noodle di riso e una varietà di erbe fresche e condimenti, come germogli di soia, lime, peperoncino e basilico thai. È un comfort food perfetto per iniziare il pranzo di Natale.

Ingredienti

Per il brodo:

- 2 cipolle medie, tagliate a metà
- 1 radice di zenzero (circa 5 cm), tagliata a metà per lunghezza
- 3 stecche di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 2 cucchiai di semi di coriandolo
- 4 stecche di anice stellato
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 4-5 tazze di brodo di pollo o di manzo
- 4 tazze d'acqua
- 1-2 cucchiai di zucchero
- 1-2 cucchiai di salsa di pesce
- sale, pepe nero q.b.

Per il pho:

- 300 g di bistecca o filetto di manzo, tagliato a fette sottili
- 200 g di noodle di riso (pho noodles)
- cipollotti freschi, tritati finemente
- cilantro fresco, tritato
- foglie di basilico vietnamita (opzionale)
- germogli di soia freschi
- peperoncini freschi, affettati sottilmente
- fette di lime
- salsa di peperoncino vietnamita (sriracha) e/o salsa di pesce per condimento

Preparazione

1. Preriscalda una padella grande o una pentola a fondo spesso a fuoco medio-alto. Aggiungi le cipolle e lo zenzero (senza olio) e tosta fino a quando non sono leggermente abbrustoliti, girando di tanto in tanto (circa 5-10 minuti). Aggiungi le stecche di cannella, i chiodi di garofano, i semi di coriandolo, l'anice stellato e i semi di finocchio. Tosta per altri 1-2 minuti fino a quando le spezie iniziano a emanare un aroma forte.

2. Trasferisci le spezie tostate in una pentola grande. Aggiungi il brodo di pollo o di manzo e l'acqua. Porta a ebollizione, quindi riduci la fiamma e lascia sobbollire a fuoco lento per almeno 30 minuti, per

permettere alle spezie di rilasciare i loro sapori nel brodo.

3. Filtra il brodo attraverso un setaccio fine o una garza per rimuovere le spezie e i solidi. Rimetti il brodo nella pentola e aggiungi lo zucchero, la salsa di pesce, il sale e il pepe nero a piacere. Continua ad assaggiare e a correggere fino a quando il brodo raggiunge il gusto desiderato.

4. Cuoci i noodle di riso in acqua bollente secondo le istruzioni sulla confezione, generalmente per 6-8 minuti. Scolali e sciacquali bene sotto acqua fredda per fermare la cottura. Dividi i noodle cotti tra le ciotole dei commensali.

5. Affetta molto sottilmente la bistecca o il filetto di manzo e metti la carne cruda sopra i noodle. Versaci sopra il brodo caldo, che cuocerà la carne cruda. Completa con cipollotti tritati, coriandolo fresco, foglie di basilico vietnamita (se disponibili), germogli di soia e peperoncini freschi affettati. Servi il pho caldo, con fette di lime e salse come sriracha e salsa di pesce sul lato, come condimento aggiuntivo, secondo i gusti personali.

Bunny Chow
(Sudafrica)

Il bunny chow è un piatto sudafricano originario di Durban, composto da un pane rotondo svuotato e riempito con un ricco curry di carne (manzo, agnello o pollo). È un piatto robusto e molto amato, ideale da condividere in occasione delle feste.

Ingredienti

- 4 panini rotondi
- 500 g di carne (agnello, pollo o manzo), tagliata a pezzi
- 2 cipolle medie, tritate
- 3 pomodori maturi, tritati
- 3 cucchiai di pasta di curry (a seconda della forza desiderata)
- 2 patate medie, sbucciate e tagliate a cubetti
- 2 peperoni verdi, tagliati a dadini
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 1 peperoncino verde fresco, tritato (opzionale, per un tocco piccante)
- 1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaio di olio vegetale

- 1 tazza di brodo di pollo o acqua
- sale q.b.
- coriandolo fresco tritato per guarnire

Preparazione

1. Taglia la parte superiore dei panini rotondi con un coltello affilato e rimuovi la mollica interna, creando un guscio di pane.

2. In una grande pentola o padella, riscalda l'olio vegetale a fuoco medio-alto. Aggiungi le cipolle tritate e cuoci fino a quando diventano lucide, mescolando spesso. Unisci l'aglio tritato, il peperoncino verde (se usato) e lo zenzero grattugiato. Cuoci per un minuto finché gli aromi si sviluppano.

3. Aggiungi la pasta di curry e mescola bene per circa 1-2 minuti per liberare gli aromi delle spezie. Aggiungi la carne tagliata a pezzi e cuoci fino a quando è dorata su tutti i lati. Aggiungi i pomodori tritati e cuoci per altri 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.

4. Aggiungi ora le patate tagliate a cubetti, i peperoni verdi e il brodo di pollo, o l'acqua, alla pentola. Mescola bene, porta a ebollizione, poi riduci il fuoco e lascia sobbollire per circa 20-25 minuti, o finché le patate sono tenere e il curry ha raggiunto la

consistenza desiderata. Assaggia e aggiusta di sale secondo necessità.

5. Riempi ciascun guscio di pane con il curry caldo preparato, assicurandoti di distribuire uniformemente la carne, le patate e il sugo. Guarnisci con coriandolo fresco tritato. Servi il bunny chow caldo, come piatto principale, accompagnato con la mollica rimossa dai panini e verdure fresche a piacere.

Jollof Rice

(Nigeria, Ghana, Senegal e altri paesi dell'Africa occidentale)

Lo jollof rice è un piatto che reca i sapori vibranti dell'Africa occidentale: è un riso cotto in un sugo di pomodori, cipolle, peperoni e spezie. Solitamente viene arricchito con carne o pesce e può includere verdure come piselli o carote. È un piatto colorato, saporito e molto apprezzato in tutte le feste tradizionali.

Ingredienti

- 2 tazze di riso a grani lunghi (parboiled o basmati)
- 400 g di pollo o carne (a piacere), a pezzi
- 1 cipolla grande, tritata finemente
- 2 peperoni (1 verde e 1 rosso o giallo), tritati
- 4 pomodori maturi, tritati o passati di pomodoro
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 2 tazze di brodo di pollo o acqua calda
- 3 cucchiai di olio vegetale
- 2-3 spicchi d'aglio, tritati
- 1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di polvere di peperoncino (facoltativo)

- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di polvere di pepe nero
- sale q.b.
- foglie di alloro (facoltativo)
- prezzemolo fresco tritato per guarnire

Preparazione

1. In una pentola grande, riscalda un cucchiaio di olio vegetale a fuoco medio-alto. Aggiungi il pollo o la carne tagliati a pezzi e cuoci fino a quando è dorata su tutti i lati. Rimuovi la carne dalla pentola e mettila da parte. Nella stessa pentola, aggiungi i restanti due cucchiai di olio vegetale e riduci il fuoco a medio. Aggiungi la cipolla tritata e i peperoni e cuoci per circa 5-7 minuti, finché le cipolle non diventano lucide.

2. Aggiungi l'aglio tritato e lo zenzero grattugiato. Cuoci per un altro minuto, fino a quando gli aromi si sviluppano. Aggiungi i pomodori tritati o il passato di pomodoro, il concentrato, la paprika, il curry in polvere, il cumino, la polvere di peperoncino (se usato), il pepe nero e sale quanto basta. Mescola bene per combinare gli ingredienti.

3. Aggiungi il riso in pentola e mescola nuovamente per distribuire bene il condimento. Cuoci per circa

2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto, poi aggiungi un po' di brodo o acqua calda alla pentola e porta a ebollizione.

4. Riduci il fuoco al minimo, copri la pentola con un coperchio e lascia cuocere lo jollof rice per circa 20-25 minuti, o fino a quando il riso è cotto e il liquido è assorbito. Durante la cottura, se necessario, aggiungi più brodo o acqua calda in piccole quantità, per evitare che il riso si attacchi alla pentola.

5. Una volta che il riso è cotto, aggiungi il pollo o la carne cotta in precedenza e mescola delicatamente. Guarnisci lo jollof rice con foglie di alloro fresche (se usate) e prezzemolo tritato. Servilo caldo, come primo piatto. Può essere servito anche con insalata fresca, verdure grigliate o banane fritte.

Secondi piatti

Arrosto di Vitello

L'arrosto di vitello è un secondo tradizionale del pranzo di Natale italiano. La carne viene cucinata lentamente e spesso accompagnata da patate al forno, verdure e/o altri contorni. La sua preparazione varia leggermente da regione a regione, ma questo piatto è un grande classico della tavola natalizia.

Ingredienti

- 1,5 kg di noce di vitello (o altra parte tenera adatta per arrosti)
- 2 rametti di rosmarino
- 2-3 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo di carne
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla

Preparazione

1. Prepara un trito di aglio e rosmarino. Incidi la carne con un coltello affilato e inserisci nei tagli il trito di aglio e rosmarino, sale e pepe. Lega l'arrosto con dello spago da cucina per mantenerne la forma durante la cottura.

2. Monda, lava e taglia le carote, il sedano e la cipolla a pezzi grossolani. Questi aromi serviranno sia per insaporire la carne che per creare il fondo di cottura. Pre-riscalda il forno a 180° C.

3. In una casseruola capiente, che sia adatta anche per il forno, scalda un generoso filo d'olio extravergine d'oliva a fuoco medio-alto. Aggiungi l'arrosto e rosolalo bene su tutti i lati fino a che non è uniformemente dorato. Questo processo sigillerà i succhi all'interno della carne. Una volta che l'arrosto è ben rosolato, aggiungi le verdure tagliate nella casseruola e lasciale colorire.

4. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare, poi aggiungi il brodo di carne e porta a una leggera ebollizione. Copri la casseruola con un foglio di alluminio e trasferiscila nel forno caldo. Cuoci l'arrosto per circa 1 ora e mezza, bagnandolo di tanto in tanto con il liquido di cottura per mantenerlo umido. La carne sarà pronta quando avrà raggiunto una temperatura interna di circa 70°C.

5. Sgocciola l'arrosto e avvolgilo in un foglio di alluminio per mantenerlo caldo e umido. Frulla il fondo di cottura e le verdure con un frullatore a immersione per ottenere una salsa liscia. Se la salsa risultasse troppo liquida, puoi ridurla sul fuoco.

6. Rimuovi lo spago dalla carne, taglia l'arrosto a fette e servilo con la salsa ben calda.

Cappone Ripieno

Il cappone ripieno è un altro secondo piatto tradizionale delle feste natalizie italiane, ricco e gustoso.

Ingredienti

Per il cappone:

- 1 cappone intero (circa 3-4 kg)
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva

Per il ripieno:

- 300 g di carne macinata di maiale
- 200 g di salsiccia
- 100 g di pancetta
- 100 g di pane raffermo
- 100 ml di latte
- 1 uovo
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cipolla piccola tritata
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- sale e pepe q.b.

- noce moscata q.b.
- 50 g di pinoli (opzionale)
- 50 g di uvetta ammollata (opzionale)

Preparazione

1. Metti il pane raffermo a bagno nel latte fino a che non diventa morbido. Strizzalo per rimuovere l'eccesso di latte e sbriciolalo. In una ciotola grande, mescola la carne macinata di maiale, la salsiccia sbriciolata, la pancetta tritata, il pane ammollato, l'uovo, il Parmigiano Reggiano, l'aglio, la cipolla e il prezzemolo. Aggiusta di sale, pepe e noce moscata. Se usi pinoli e uvetta, aggiungili ora. Mescola bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Se il cappone non è già pulito, rimuovi le interiora e le eventuali piume residue. Sciacqualo bene sotto acqua fredda e asciugalo con carta da cucina. Condisci l'interno del cappone con sale e pepe e riempi la cavità con il ripieno preparato, pressando e cercando di distribuirlo uniformemente. Chiudi l'apertura del cappone con degli stuzzicadenti o cucendo con spago da cucina. Lega le zampe con spago da cucina per mantenerlo in forma durante la cottura.

3. Preriscalda il forno a 180°C. Metti il cappone in una teglia da forno e spennellalo con olio d'oliva. Condisci l'esterno con sale e pepe. Inforna e cuoci

per circa 2 ore e mezza-3 ore, bagnandolo di tanto in tanto con il suo stesso sugo o con un po' di brodo per mantenerlo umido. Se la pelle inizia a diventare troppo scura, copri con un foglio di alluminio.

4. Il cappone è pronto quando la temperatura interna raggiunge i 75°C e i succhi escono chiari quando si punge la carne con una forchetta. Lascia riposare il cappone per 15-20 minuti prima di tagliarlo, in modo che i succhi si ridistribuiscano nella carne.

5. Taglia il cappone e servi le fette accompagnate dal ripieno e da contorni di stagione, come patate arrosto, verdure grigliate o purè di patate.

Agnello al Forno

L'agnello al forno è un piatto tradizionale molto amato in molte regioni italiane, specialmente durante le festività.

Ingredienti

- 1,5 kg di cosciotto o spalla di agnello
- 1,5 kg di patate
- 4 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di salvia
- 1 limone (succo e scorza)
- 100 ml di vino bianco secco
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

Preparazione

1. In una ciotola, mescola l'olio extravergine di oliva, il succo e la scorza di limone, gli spicchi d'aglio tritati,

il rosmarino, il timo, la salvia, sale e pepe. Massaggia bene l'agnello con questa marinata, copri e lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore, meglio se tutta la notte.

2. Prima della cottura, pela le patate e tagliale a pezzi di dimensioni uniformi, circa 2-3 cm. In una grande ciotola, condiscile con olio extravergine di oliva, sale, pepe e alcuni rametti di rosmarino.

3. Preriscalda il forno a 180°C. Metti l'agnello in una teglia da forno, preferibilmente con la pelle rivolta verso l'alto. Distribuisci le patate intorno all'agnello nella teglia. Versa il vino bianco sulla carne e sulle patate. Inforna e cuoci per circa 1,5-2 ore, bagnando di tanto in tanto l'agnello con il sugo di cottura per mantenerlo umido. Se necessario, aggiungi un po' di brodo o acqua calda. Dopo circa 45 minuti, gira le patate per assicurarti che cuociano uniformemente.

4. Negli ultimi 15-20 minuti, aumenta la temperatura del forno a 200°C per ottenere una crosta dorata e croccante sia sull'agnello che sulle patate. L'agnello è pronto quando la carne è tenera e si stacca facilmente dall'osso.

5. Lascia riposare l'agnello fuori dal forno per 10-15 minuti poi taglialo a fette e disponilo su un piatto da portata, circondato dalle patate arrosto. Puoi guarnire con qualche rametto di rosmarino fresco.

Roast Turkey
(Regno Unito)

Il tacchino arrosto è il piatto principale del pranzo di Natale nel Regno Unito. Viene solitamente servito con il suo ripieno, patate arrosto, cavoletti di Bruxelles, salsa di mirtilli rossi e gravy, la tipica salsa anglosassone ottenuta dal fondo di cottura delle carni. È un piatto ricco e festoso, che rappresenta il cuore del banchetto natalizio britannico.

Ingredienti

- 1 tacchino intero (circa 5-6 kg)
- 2 cipolle
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 limone
- 1 arancia
- 4 rametti di rosmarino
- 4 rametti di timo
- 2 rametti di salvia
- 200 g di burro ammorbidito
- sale e pepe q.b.
- 2 litri di brodo di pollo o vegetale

Per il ripieno:

- 200 g di salsiccia (senza pelle)
- 1 cipolla tritata
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 100 g di pane grattugiato
- 1 mela, sbucciata e tagliata a cubetti
- 50 g di noci tritate
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 1 cucchiaino di salvia tritata
- 1 cucchiaino di timo tritato

Preparazione

1. Preparazione del ripieno: in una ciotola, mescola la salsiccia, la cipolla, l'aglio, il pane grattugiato, la mela, le noci, l'uovo, la noce moscata, la salvia, il timo, il sale e il pepe. Amalgama bene il tutto e metti da parte.

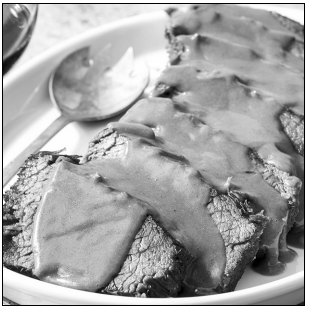
2. Pre-riscalda il forno a 180°C. Lava il tacchino dentro e fuori e asciugalo bene con della carta assorbente. Sbuccia e taglia le cipolle, le carote e il sedano a pezzi grossi. Mettili nella teglia che userai per cuocere il tacchino.

3. Strofina l'interno del tacchino con sale e pepe. Riempi la cavità del tacchino con il ripieno preparato, una metà del limone e una metà

dell'arancia, e un paio di rametti di rosmarino e timo. In una ciotola, mescola il burro ammorbidito con le erbe tritate (rosmarino, timo e salvia), il sale e il pepe, fino ad avere una crema. Solleva delicatamente la pelle del tacchino senza romperla e spalma parte del burro aromatizzato sotto la pelle, distribuendolo uniformemente. Spalma il burro restante su tutta la superficie del tacchino.

4. Metti il tacchino nella teglia sopra le verdure tagliate. Spremi il succo della metà rimanente del limone e dell'arancia e versalo sul tacchino. Aggiungi nella teglia 500 ml di brodo di pollo o vegetale. Copri il tacchino con un foglio di alluminio e inforna. Cuoci il tacchino per circa 3 ore e mezzo, irrorandolo ogni 30-40 minuti con il proprio liquido di cottura. Aggiungi altro brodo solo se necessario. Negli ultimi 30-40 minuti, rimuovi il foglio di alluminio per far dorare la pelle. Il tacchino è pronto quando la temperatura interna raggiunge i 75°C (inserisci un termometro nella parte più spessa della coscia senza toccare l'osso). Una volta cotto, sforna il tacchino e lascialo riposare per almeno 20-30 minuti prima di affettarlo.

5. Servi il tacchino arrosto con contorni tradizionali come patate arrosto, cavoletti di Bruxelles, carote glassate e salsa di mirtilli rossi. Utilizza il fondo di cottura per preparare una deliziosa salsa gravy da versare sulle fette di tacchino.



Sauerbraten
(Germania)

Il sauerbraten è un arrosto di manzo considerato uno dei piatti principali della tradizione natalizia tedesca. La carne viene marinata per diversi giorni in una miscela di aceto, vino, cipolle, spezie e aromi. Dopo la marinatura, l'arrosto viene cotto lentamente e servito con contorni come cavolo rosso, spaetzle (gnocchetti di farina) e patate.

Ingredienti

Per la marinatura:

- 1,5 kg di carne di manzo (girello o spalla)
- 2 cipolle medie, tagliate a fette
- 2 carote medie, tagliate a rondelle
- 2 coste di sedano, tagliate a pezzi
- 10 bacche di ginepro
- 6 chiodi di garofano
- 2 foglie di alloro
- 10 grani di pepe nero
- 750 ml di aceto di vino rosso
- 500 ml di vino rosso secco
- 500 ml di brodo di carne

- 1 cucchiaio di zucchero
- sale q.b.

Per la cottura:
- 2 cucchiai di burro
- 2 cucchiai di olio vegetale
- 2 cipolle medie, affettate
- 2 cucchiai di farina
- 500 ml di liquido della marinatura
- 2 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiai di gelatina di ribes
- sale e pepe q.b.

Preparazione

1. In una ciotola grande, mescola l'aceto di vino rosso, il vino rosso secco, il brodo di carne, le cipolle, le carote, il sedano, le bacche di ginepro, i chiodi di garofano, le foglie di alloro, i grani di pepe e il cucchiaio di zucchero. Immergi la carne nella marinatura, assicurandoti che sia completamente coperta. Copri e lascia marinare in frigorifero per almeno 3 giorni, girando la carne una volta al giorno.

2. Preriscalda il forno a 160°C. Scalda il burro e l'olio in una grande pentola o casseruola resistente al forno. Scola la carne dalla marinatura e asciugala bene con un canovaccio o carta da cucina. Rosola la carne su tutti i lati nella pentola ben calda, finché

non è dorata uniformemente. Rimuovi la carne dalla pentola e mettila da parte, coperta. Aggiungi le cipolle affettate nella stessa pentola e rosolale fino a quando sono morbide e leggermente dorate, poi cospargile con la farina e mescola bene per formare un roux.

3. Versa gradualmente in pentola il liquido della marinatura, mescolando continuamente per evitare grumi. Aggiungi il resto della marinatura, compresi gli aromi. Aggiungi lo zucchero e porta a ebollizione.

4. Rimetti la carne nella pentola, copri con un foglio di alluminio o carta da forno, trasferisci in forno e cuoci per circa 2-3 ore, finché la carne è tenera. Durante la cottura, gira la carne occasionalmente e aggiungi brodo, se necessario, per evitare che il fondo si asciughi troppo.

5. Una volta cotta, rimuovi la carne dalla pentola e avvolgila in carta stagnola per mantenerla umida e calda. Filtra il sugo attraverso un setaccio fine in una ciotola. Premi bene per estrarre tutto il liquido. Risciacqua la pentola per rimuovere eventuali residui bruciati e rimetti il liquido filtrato nella pentola. Porta il liquido a ebollizione e riduci leggermente la salsa fino a quando ha raggiunto la consistenza desiderata. Aggiungi la gelatina di ribes (o altra gelatina rossa) per dare brillantezza e

legare la salsa. Assaggia e aggiusta di sale e pepe, se necessario.

6. Taglia la carne a fette e servila calda con la sua salsa. Si accompagna con contorni tradizionali come knödel (gnocchi di patate), cavolo rosso stufato o patate lesse.

Prime Rib Roast
(USA)

Un tradizionale arrosto di carne natalizio, diverso dal tacchino, è il prime rib roast, o arrosto di costa di manzo. Questo piatto è assai popolare sulla tavola di Natale di molte famiglie americane.

Ingredienti

- 1 costa di manzo (prime rib roast) o più, di dimensioni adeguate al numero dei commensali
- sale grosso
- pepe nero macinato fresco
- aglio in polvere
- rosmarino fresco o secco
- timo fresco o secco
- burro

Preparazione

1. Togli la costa di manzo dal frigorifero almeno 1-2 ore prima della cottura, per portarla a temperatura ambiente, e intanto preriscalda il forno a 230°C.

2. Asciuga accuratamente la carne con carta da cucina, poi strofinala generosamente con sale grosso su tutti i lati. Aggiungi pepe nero macinato fresco, aglio in polvere, rosmarino e timo tritati, su tutta la superficie della carne. Premi delicatamente le erbe sulle coste.

3. Metti la carne su una griglia appoggiata su una teglia da forno, con le ossa rivolte verso il basso. Cuoci a 230°C per 30 minuti per sigillare la carne e ottenere una crosta dorata. Dopo i primi 30 minuti, abbassa la temperatura del forno a 160°C e continua a cuocere per 1,5-2 ore, o fino a quando un termometro da carne inserito nella parte più spessa legge circa 55-57°C per una cottura al sangue, o fino a 60-63°C per una cottura media. Se preferisci una carne ancor più cotta, attendi fino a quando il termometro legge 60-65°C o anche 68-70°C.

4. Una volta cotta la carne, toglila dal forno e coprila bene con un foglio di alluminio. Lasciala riposare per almeno 20-30 minuti prima di affettarla. Durante il riposo, i succhi si redistribuiranno nella carne, rendendola più tenera e appetitosa. Finito il riposo, taglia la costa di manzo a fette spesse e servila con il suo succo di cottura o con una salsa a piacere. Si accompagna con contorni tradizionali come purè di patate, verdure al forno o una fresca insalata verde.

Christmas Ham
(USA)

Il prosciutto di Natale è un'altra scelta popolare per il pranzo natalizio in Nord America. Cotto al forno e nappato con una glassa dolce, è servito caldo o a temperatura ambiente. La glassa conferisce al prosciutto un sapore ricco e aromatico. È spesso accompagnato da contorni come patate gratinate, purea di patate dolci oppure crauti.

Ingredienti

- 1 prosciutto da circa 3-4 kg, già cotto e disossato. Se il prosciutto è surgelato, scongelalo completamente in frigorifero per diversi giorni prima della preparazione
- 250 ml di succo d'arancia (circa 2-3 arance)
- 125 ml di miele
- 125 g di zucchero di canna
- 2 cucchiai di senape di Dijon
- 2 cucchiai di aceto di mele
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- 6-8 chiodi di garofano
- 1 arancia (opzionale, per decorare)

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 160°C.

2. In una ciotola, mescola il succo d'arancia, il miele, lo zucchero di canna, la senape di Dijon e l'aceto di mele fino a ottenere una glassa omogenea, alla quale aggiungi i grani di pepe nero interi e i chiodi di garofano.

3. Posiziona il prosciutto su una griglia poggiata all'interno di una teglia poco profonda. Spennella generosamente il prosciutto con la glassa preparata, assicurandoti di coprire bene tutta la superficie.

4. Cuoci il prosciutto in forno a 160°C per circa 1 ora e mezza-2 ore, o fino a quando la temperatura interna della carne raggiunge circa i 60°C. Durante la cottura, ogni 30 minuti circa, spennella il prosciutto con la glassa, per mantenere la superficie lucida e aromatica.

5. Una volta cotto, rimuovi il prosciutto dal forno, coprilo con dell'alluminio e lascialo riposare per circa 15-20 minuti prima di affettarlo. Puoi decorare il prosciutto con scorza di arancia grattugiata o fettine di arancia. Affettalo a fette spesse e servi caldo o a temperatura ambiente, accompagnato da contorni come patate arrosto, crauti, purè di patate o insalata verde.

Pernil de Cerdo
(Argentina)

È un cosciotto di maiale arrosto, tipico del Natale argentino. La carne viene marinata con aglio, pepe nero, spezie e vino, prima di essere cotta lentamente fino a diventare tenera e succulenta. Viene spesso servito con insalata russa, patate al forno o purè di patate.

Ingredienti

- 1 coscia di maiale (pernil) di circa 3-4 kg
- 6 spicchi d'aglio, tritati
- 2 cucchiai di sale grosso
- 1 cucchiaio di pepe nero macinato
- succo di 2 limoni
- 1/2 tazza di aceto di vino bianco
- 1 tazza di vino bianco secco
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra vergine
- 2 cucchiai di paprika dolce
- 1 cucchiaio di origano secco
- 1 cucchiaino di pepe di Cayenna (opzionale)

- patate, tagliate a pezzi (per accompagnare, opzionale)

Preparazione

1. In una ciotola grande, mescola l'aglio tritato, il sale grosso, il pepe nero, il succo di limone, l'aceto, il vino bianco e le foglie di alloro. Questo sarà la marinate del pernil, il cosciotto.

2. Pratica delle incisioni superficiali sulla coscia di maiale con un coltello affilato. Questo permetterà a liquidi e aromi di penetrare meglio nella carne.

3. Metti il pernil in una grande ciotola e versaci sopra la marinatura. Assicurati che il pernil sia ben coperto dai liquidi. Copri o sigilla con pellicola e lascia in frigorifero per almeno 4 ore, meglio ancora tutta la notte.

4. Preriscalda il forno a 160°C. Sgocciola il pernil dalla marinata e tamponalo con carta da cucina. In una ciotola, mescola la paprika dolce, l'origano secco e il pepe di Cayenna (se ti piace). Massaggia la carne con un poco di olio d'oliva extra vergine, poi cospargila generosamente con il mix di spezie, massaggiando ancora per distribuirlo uniformemente.

5. Metti il pernil in una teglia da forno grande e aggiungi nella teglia circa 1 tazza di acqua. Copri la

teglia con carta stagnola e cuoci in forno a 160° per circa 3 ore, o fino a quando il pernil è tenero e la carne si stacca facilmente dall'osso con una forchetta.

6. Se vuoi, circa 50-60 minuti prima che il pernil sia pronto, quindi dopo un paio d'ore di cottura, puoi aggiungere nel tegame le patate tagliate a grossi pezzi, lasciando sempre sul tegame la stagnola che lo ricopre.

7. Quando il pernil è cotto e tenero, rimuovi la stagnola e aumenta la temperatura del forno a 200°C. Lascia rosolare la carne e le patate per 15-20 minuti, o fino a quando il tutto è dorato e croccante. Togli il pernil dal forno e lascialo riposare per circa 10-15 minuti prima di affettarlo. Servilo caldo, tagliato a fette sottili, accompagnato dalle patate cotte in teglia e da un contorno di insalata verde.

Peking Duck
(Cina)

La peking duck, l'anatra alla pechinese, è un piatto iconico della cucina cinese, perfetto per occasioni festive come il Natale. Si tratta di un'intera anatra arrostita con la sua pelle croccante, servita con sottili pancake, salsa di prugne dolci, cipollotti e cetriolini.
È un piatto molto elaborato, ricco di gusto e tradizione, che qui si propone in una versione semplificata.

Ingredienti

- 1 anatra intera (circa 2-3 kg), eviscerata, pulita e asciugata
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 1 cucchiaio di vino di riso o vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di riso o aceto bianco
- 1 cucchiaino di cinque spezie cinesi in polvere (disponibili nei negozi asiatici)
- sale q.b.
- pancakes per peking duck (disponibili nei negozi asiatici) o crepe sottili
- cipollotti freschi, tagliati a strisce lunghe

- cetriolini sottaceto
- salsa di prugne dolci (plum sauce)
- opzionali: salsa hoisin, aglio, coriandolo fresco

Preparazione

1. In una pentola d'acqua in ebollizione, immergi l'anatra solo per pochi minuti, per stringere la pelle. Questo passaggio aiuta a ottenere una pelle più croccante quando verrà arrostita.
2. Asciuga bene l'anatra con carta assorbente.

3. In una ciotola, mescola il miele, la salsa di soia, il vino di riso, l'aceto di riso, le cinque spezie cinesi e il sale. Spalma questa miscela sull'anatra, sia all'interno che all'esterno. Lascia marinare per almeno 2 ore, o meglio ancora tutta la notte, in frigorifero.

4. Preriscalda il forno a 200°C. Posiziona l'anatra su una griglia poggiata all'interno di una teglia da forno. Versa nella teglia un po' d'acqua calda, per evitare che i succhi brucino durante la cottura. Inforna l'anatra per circa 20 minuti a 200°C per sigillare la pelle. Poi abbassa la temperatura a 180°C e continua a cuocere per circa 1 ora e 30 minuti, girando l'anatra di tanto in tanto, fino a quando la pelle fuori è croccante e dorata e la carne è cotta. Lasciala riposare alcuni minuti prima di tagliarla.

5. Taglia l'anatra in pezzi piccoli o fette sottili da disporre su un piatto da portata. Servi l'anatra con i pancakes per peking duck (oppure con delle crepe sottili), cipollotti, cetriolini sottaceto e salsa di prugne dolci. A piacere puoi aggiungere altre salse, come la hoisin, oppure cospargere la carne con aglio tritato o coriandolo fresco.

6. Come si mangia la peking duck? Prendi un pancake o una crepe, mettici un po' di salsa di prugne, poi un pezzo di anatra, un po' di cipollotti e un cetriolino sottaceto, arrotola e gusta! La peking duck è un piatto da gustare in compagnia, con ogni commensale che può preparare da sé il proprio rotolino con gli ingredienti desiderati.

Sushi e Sashimi
(Giappone)

Benché diffusi e apprezzati in ogni parte del mondo, sushi e sashimi sono piatti giapponesi classici che vengono serviti anche durante le festività natalizie – noi italiani potremmo includerli nel menu della cena di vigilia, che è tradizionalmente a base di pesce.
Il sushi è riso cotto condito con aceto di riso e accompagnato da pesce crudo, verdure o altri ingredienti, come gamberetti o uova di pesce.
Il sashimi invece sono fette di pesce crudo. Assicurati di utilizzare ingredienti freschissimi, controllati e di prima qualità.

Ingredienti

- pesce fresco di alta qualità (come salmone, tonno, gamberi, branzino, ecc.)
- riso sushi (preparato con riso sushi giapponese, aceto di riso, zucchero e sale)
- alga nori (per sushi maki)
- wasabi (pasta di rafano giapponese)
- salsa di soia giapponese
- zenzero marinato (gari)

Preparazione

1. Lava bene il riso sushi sotto l'acqua fredda finché l'acqua diventa chiara. Cuoci il riso secondo le istruzioni sulla confezione o utilizzando un cuociriso. Una volta cotto, lascialo riposare per 10 minuti.

2. In una pentolino versa 4 cucchiai di aceto di riso, 2 cucchiai di zucchero e 1 cucchiaino di sale fino e mescola a quando lo zucchero e il sale non siano sciolti. Se riscaldi leggermente questa miscela, sale e zucchero si scioglieranno perfettamente.

3. Trasferisci il riso cotto in una grande ciotola di legno o vetro. Aggiungi gradualmente la miscela di aceto di riso mescolando delicatamente con un utensile di legno o una spatola per sushi. Ventila il riso delicatamente, mescolandolo dal basso verso l'alto, per farlo raffreddare più rapidamente e distribuire più uniformemente il condimento.

4. Ora taglia il pesce in strisce piccole o piccoli pezzetti che si adattino bene al riso.

5. Per fare sushi maki, posiziona un foglio di alga nori su un tappetino di bambù per sushi. Distribuisci uniformemente uno strato sottile di riso sulla nori, lasciando un margine di circa 1 cm sulla parte superiore. Aggiungi una striscia di pesce e altri ingredienti a piacere (come avocado, cetriolo, ecc.). Arrotola delicatamente aiutandoti con il tappetino di

bambù, e sigilla il bordo dell'alga con un po' d'acqua. Ora taglia il rotolo in cilindri di 4-5 cm con un coltello molto ben affilato.

6. Per fare nigiri sushi, prendi una piccola quantità di riso sushi nella mano bagnata e forma un piccolo rettangolo. Aggiungi una piccola quantità di wasabi sopra il riso e copri con una fettina di pesce. Premi delicatamente il pesce sul riso per farlo ben aderire.

7. Per il sashimi, taglia il pesce fresco a fette sottili e uniformi.

8. Disponi sushi e sashimi su un bel piatto da portata, decorando con zenzero marinato (gari) e foglie di rafano. Servi con salsa di soia e wasabi in ciotoline individuali.

Ndolé
(Camerun)

Lo ndolé è un piatto tradizionale del Camerun preparato con le foglie di ndolé, il nome camerunese della pianta della vernonia, conosciuta anche con il nome inglese di bitterleaf. Le foglie, naturalmente amare, vengono cotte con carne di manzo o pollo, ma anche con il pesce, con l'aggiunta di gamberetti, arachidi e altri ingredienti. È una pietanza ricca di sapori e molto nutriente, perfetta per occasioni speciali come il pranzo di Natale.

Ingredienti

- 500 g di carne (manzo, pollo o pesce), tagliata a pezzi
- 200 g di gamberetti secchi
- 2 tazze di foglie di ndolé essiccate (disponibili in negozi specializzati di cibo africano oppure online)
- 1 tazza di arachidi tostate non salate, tritate finemente
- 2 cipolle medie, tritate
- 3 pomodori maturi, tritati
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio, tritati

- 1 peperoncino fresco (facoltativo, per un tocco piccante)
- 1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- sale e pepe nero q.b.
- brodo di carne o pollo q.b.
- 1 tazza di crema di cocco (opzionale)
- fufu (opzionale, per servire: è una sorta di polenta africana)

Preparazione

1. Se usi le foglie secche di ndolé, risciacquale bene in acqua tiepida e strizzale per rimuovere l'eccesso di amaro. Trasferisci le foglie in una ciotola e coprile con acqua calda. Lasciale in ammollo per circa 30 minuti, quindi strizzale di nuovo e tritale finemente. Se le foglie sono fresche, lavale bene e tritale finemente.

2. In una pentola grande o in una padella ampia, riscalda l'olio vegetale a fuoco medio-alto. Aggiungi la carne tagliata a pezzi e i gamberetti secchi. Cuocili fino a quando la carne è dorata su tutti i lati e i gamberetti hanno assorbito il sapore della carne. Rimuovi tutto dalla pentola e metti da parte, coperto.

3. Nella stessa pentola aggiungi le cipolle tritate e cuoci fino a quando diventano lucide. Poi aggiungi

l'aglio tritato, il peperoncino fresco (se usato) e lo zenzero grattugiato. Cuoci per un minuto fino a quando gli aromi si sviluppano. Unisci i pomodori tritati e cuoci fino a quando si ammorbidiscono e rilasciano i loro succhi. Aggiungi infine il concentrato di pomodoro e le arachidi tritate finemente e mescola bene per combinare gli ingredienti.

4. Aggiungi le foglie di ndolé tritate nella pentola e mescola bene per distribuirle uniformemente nel sugo. Unisci anche la carne e i gamberetti cotti in precedenza e aggiungi abbastanza brodo da coprire tutti gli ingredienti. Porta a ebollizione, poi riduci il fuoco e lascia cuocere a fiamma medio-bassa per circa 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando lo ndolé ha raggiunto una consistenza densa e le foglie sono tenere.

5. Se vuoi, a fine cottura aggiungi pure la crema di cocco, per un sapore extra cremoso, e mescola bene. Lascia riposare coperto per qualche minuto prima di servire. Può essere accompagnato da fufu (se disponibile) o con riso bianco lessati. Puoi anche servirlo da solo, come piatto ricco e saporito.

Tagine
(Marocco)

Il tagine è un piatto marocchino che prende il nome dalla caratteristica pentola di terracotta (la tagine) in cui viene cotto lentamente, ricco di sapori speziati e aromi, perfetto per occasioni speciali come il pranzo di Natale. È uno stufato preparato con carne di agnello, pollo o manzo, verdure come patate, peperoni, carote e pomodori, arricchito con zenzero, zafferano, coriandolo e cumino. Viene servito con il couscous o con il pane.

Ingredienti

- 600 g di carne a scelta (agnello, pollo o manzo), tagliata a pezzi
- 2 cipolle medie, tritate finemente
- 3-4 pomodori maturi, pelati e tritati (o 1 lattina di pomodori pelati)
- 2 patate medie, sbucciate e tagliate a fette spesse
- 1 zucchina, tagliata a fette spesse
- 1 peperone verde, tagliato a strisce
- 1 peperone rosso, tagliato a strisce
- 1 carota grande, tagliata a rondelle spesse
- 1 limone, tagliato a fette sottili

- 1 manciata di olive verdi (preferibilmente marocchine)
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato
- sale q.b.
- brodo di pollo o acqua q.b.
- miele (opzionale)

Preparazione

1. In una ciotola mescola la carne con zenzero grattugiato, curcuma, cumino, paprika, cannella, coriandolo, pepe nero e un pizzico di sale, mescola bene per distribuire uniformemente le spezie e lascia marinare al fresco per almeno 30 minuti, ma una marinatura più lunga renderà il piatto ancora più appetitoso.

2. Riscalda l'olio d'oliva nel fondo della pentola da tagine (o in un tegame a fondo spesso) a fuoco medio-alto. Quando l'olio è ben caldo, aggiungi la carne marinata e cuocila finché non è dorata su tutti i lati.

3. Aggiungi le cipolle tritate e cuoci per qualche minuto fino a quando diventano lucide, poi unisci i pomodori tritati e mescola bene. Lascia cuocere per 5 minuti, fino a quando i pomodori iniziano a rilasciare i loro succhi.

4. Aggiungi ore le patate, la zucchina, i peperoni, le carote e le olive verdi e distribuisci le fette di limone sopra gli ingredienti. Versa sul tutto abbastanza brodo o acqua calda da coprire gli ingredienti (circa 1-2 tazze).

5. Porta a ebollizione, quindi riduci il fuoco al minimo, copri il tegame col suo caratteristico coperchio (o con un qualsiasi coperchio, se cuoci in tegame) e lascia cuocere a fuoco molto lento per circa 1 ora e mezza, o fino a quando la carne è ben tenera e gli ingredienti sono ben cotti.

6. Assaggia il tagine e aggiusta di sale e pepe. Se ti piace il gusto un po' agrodolce, aggiungi anche un po' di miele e mescola bene. Guarnisci con foglie di prezzemolo fresco tritato. Servi il tagine caldo direttamente dal recipiente di cottura, con pane marocchino (khobz) oppure couscous.

Christmas Ham
(Australia)

Il Christmas ham è un elemento imprescindibile nelle tavole natalizie australiane. Il prosciutto viene cotto lentamente e glassato con una miscela di marmellata, zucchero di canna, senape e chiodi di garofano – ingredienti un po' diversi da quelli del Christmas ham statunitense. La preparazione richiede un po' di tempo ma il risultato finale vale sicuramente l'attesa. Viene servito freddo o leggermente riscaldato.

Ingredienti

- 1 prosciutto cotto intero (circa 4-5 kg)
- 1 tazza di marmellata d'arancia o albicocche
- 1 tazza di zucchero di canna
- 2 cucchiai di senape in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano interi
- succo di 2 arance
- 1/2 tazza di aceto di mele
- 1/2 tazza di acqua

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 160°C. Se il prosciutto ha la pelle, rimuovila con un coltello affilato, lasciando uno strato sottile di grasso, e incidi la superficie del prosciutto formando un motivo a losanghe.

2. In una ciotola mescola la marmellata d'arancia (o di albicocche), lo zucchero di canna, la senape in polvere, il pepe nero e i chiodi di garofano. Spalma metà della glassatura sopra il prosciutto, massaggiando e premendo bene per farla aderire. Disponi il prosciutto su una griglia all'interno di una teglia da forno, con un po' d'acqua sul fondo. Copri il prosciutto con un foglio di alluminio e cuocilo per circa 2 ore, bagnandolo ogni 30 minuti con succo d'arancia mescolato con aceto di mele e acqua.

3. Trascorse le due ore, rimuovi il foglio di alluminio e spalma uniformemente il resto della glassatura sul prosciutto. Continua a cuocere scoperto per altri 40-45 minuti, o fino a quando il prosciutto è ben dorato e la glassatura è diventata appiccicosa. A questo punto togli il prosciutto dal forno e lascialo riposare per circa 15-20 minuti prima di affettarlo.

4. Affetta il prosciutto e servilo caldo o a temperatura ambiente, accompagnato da contorni come patate arrosto, insalata verde o altre verdure di stagione.

Seafood Platter
(Australia)

Dato che il Natale australiano cade in estate, per il pranzo della festa molti optano per un seafood platter, ricco di frutti di mare freschi. Può includere gamberi, ostriche, cozze, granchio e altri frutti di mare, serviti con salse e/o spicchi di limone. Assicurati di avere frutti di mare freschissimi, controllati e di alta qualità.

Ingredienti

- gamberi freschi, puliti e sgusciati
- ostriche fresche, pulite, aperte e pronte per essere servite
- cozze fresche, pulite e sbollentate
- granchio fresco o gamberi giganti (a scelta)
- limoni a spicchi, per guarnire
- salsa cocktail o salsa rosa, per accompagnare

Preparazione

1. Pulisci accuratamente i gamberi, le ostriche, le cozze sbollentate e il granchio (se usato),

assicurandoti che siano pronti per essere serviti. Rimuovi eventuali gusci o parti indesiderate.

2. Prepara un grande piatto da portata o un vassoio e disponi i frutti di mare in modo decorativo. Puoi posizionarli intorno al bordo del piatto o distribuirli uniformemente, scegli tu, purché il risultato sia gradevole alla vista.

3. Guarnisci il piatto con spicchi di limone, che i commensali potranno spremere sopra i frutti di mare. Servi il seafood platter con salse a piacere, come salsa cocktail (preparata con ketchup, salsa worcestershire, succo di limone e un po' di salsa piccante) o salsa rosa (preparata con maionese e ketchup).

4. Porta il seafood platter in tavola e lascia che i commensali si servano liberamente, godendo dei frutti di mare freschi con le salse e le guarnizioni disponibili.

Dolci

Panettone Milanese

Il panettone è il dolce natalizio più famoso d'Italia. Questo soffice lievitato, arricchito con uvetta e canditi, è nato a Milano e ha conquistato il mondo intero. È servito solitamente a fine pasto, insieme a un bicchiere di spumante o di vin santo. La ricetta richiede tempo e pazienza, poiché il panettone deve lievitare a lungo per acquisire la sua caratteristica sofficità.

Ingredienti

Per il lievitino:

- 60 g di farina manitoba
- 60 ml di acqua tiepida
- 12 g di lievito di birra fresco

Per il primo impasto:

- 200 g di farina manitoba
- 60 g di zucchero
- 60 g di burro ammorbidito
- 2 tuorli
- 120 ml di acqua tiepida

Per il secondo impasto:

- 200 g di farina manitoba
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro ammorbidito
- 3 tuorli
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 200 g di uvetta
- 100 g di scorza d'arancia candita a cubetti
- 100 g di scorza di cedro candita a cubetti

Preparazione

1. Preparazione del lievitino: sciogli il lievito di birra fresco nell'acqua tiepida. Aggiungi la farina manitoba e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo caldo per circa 30 minuti, o fino a quando il volume è raddoppiato.

2. Preparazione del primo impasto: in una ciotola grande o nella planetaria, mescola il lievitino con la farina, lo zucchero, i tuorli e l'acqua tiepida. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo, poi aggiungi il burro ammorbidito a pezzetti, uno o due pezzetti per volta, e continua a impastare fino a quando è ben incorporato. Quando l'impasto è ben incordato e omogeneo, copri con un canovaccio

e lascia lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore, o fino a quando il volume è raddoppiato.

3. Preparazione del secondo impasto: aggiungi al primo impasto la farina, lo zucchero, i tuorli, l'uovo intero, il sale e l'estratto di vaniglia. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungi il burro ammorbidito a pezzetti, uno o due pezzetti per volta, e continua a impastare fino a quando è ben incorporato e l'impasto è liscio ed elastico. Aggiungi l'uvetta (precedentemente ammollata e strizzata) e i canditi, impastando delicatamente per distribuirli uniformemente.

4. Lievitazione finale: forma una palla con l'impasto e mettilo in uno stampo di carta per panettone da 1 kg. Copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo caldo per circa 3-4 ore, o fino a quando l'impasto raggiunge il bordo dello stampo.

5. Cottura: preriscalda il forno a 180°C. Incidi delicatamente una croce sulla superficie del panettone e metti al centro un pezzetto di burro. Inforna e cuoci per circa 45-50 minuti. Se la superficie si scurisce troppo rapidamente, coprila con un foglio di alluminio. Verifica la cottura con uno stecchino: se esce pulito, il panettone è pronto. Sforna il panettone e infilzalo alla base con due spiedi di metallo. Capovolgilo e lascialo raffreddare completamente sospeso a testa in giù, per mantenere la sua forma e sofficità.

Struffoli

Gli struffoli sono un dolce tipico della tradizione natalizia campana, fatto di piccole palline di pasta fritta immerse nel miele e decorate con confettini colorati e canditi.

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina 00
- 4 uova
- 50 g di zucchero
- 80 g di burro
- 1 bicchierino di anice o liquore Strega
- la scorza grattugiata di 1 arancia
- la scorza grattugiata di 1 limone
- un pizzico di sale

Per friggere:

- olio di semi di girasole o arachidi

Per la copertura:

- 400 g di miele
- 100 g di zucchero

- Confettini colorati (diavolini)
- Canditi misti (ciliegie, cedro, arancia)

Preparazione

1. Su una spianatoia, disponi la farina a fontana. Al centro aggiungi le uova, lo zucchero, il burro ammorbidito, il liquore, la scorza grattugiata di arancia e limone e un pizzico di sale. Impasta fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. Copri con un canovaccio e lascia riposare per circa 30 minuti.

2. Riprendi l'impasto e dividilo in piccoli pezzi. Forma dei cordoncini di circa 1 cm di diametro e tagliali a piccoli pezzi di circa 1 cm. In una pentola profonda, scalda abbondante olio di semi fino a raggiungere una temperatura di circa 170-180°C. Friggi gli struffoli pochi alla volta fino a quando saranno dorati. Scolali e falli asciugare su carta assorbente.

3. In una pentola capiente, scalda il miele e lo zucchero fino a quando lo zucchero sarà sciolto e il miele fluido. Aggiungi gli struffoli nella pentola e mescola per ricoprirli uniformemente di miele.

4. Disponi gli struffoli su un piatto da portata e, con l'aiuto di un cucchiaio, forma una sorta di montagnola o una corona. Decora immediatamente con i confettini colorati e i canditi. Lascia raffreddare completamente prima di servire. Gli struffoli si conservano per diversi giorni.

Cassata Siciliana

La cassata siciliana è un dolce tradizionale noto per la sua ricchezza e bellezza. È composto da strati di pan di Spagna, ricotta zuccherata e frutta candita, ricoperto da una glassa di zucchero e decorato a colori vivaci.

Ingredienti

Per il pan di Spagna:

- 6 uova
- 180 g di zucchero
- 150 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 1 kg di ricotta di pecora
- 400 g di zucchero a velo
- 100 g di gocce di cioccolato fondente
- 100 g di frutta candita mista a cubetti

Per la bagna:

- 200 ml di acqua
- 100 g di zucchero
- 50 ml di liquore (come maraschino o rum, opzionale)

Per la glassa:

- 300 g di zucchero a velo
- 2-3 cucchiai di acqua calda
- 1 cucchiaino di succo di limone

Per la pasta reale (marzapane):

- 200 g di farina di mandorle
- 200 g di zucchero a velo
- 1-2 cucchiai di acqua
- coloranti alimentari (verde per tradizione)

Per decorare:

- frutta candita intera o a fette (ciliegie, arance, ecc.)

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C. Imburra e infarina una teglia da 24 cm di diametro. Monta le uova con lo zucchero e la vanillina fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Setaccia insieme la farina, la fecola e il sale, e incorporali delicatamente al composto di uova con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto. Versa l'impasto nella teglia e cuoci per circa 30 minuti, o fino a quando uno

stecchino inserito al centro esce pulito. Lascia raffreddare completamente.

2. Scola bene la ricotta e setacciala in una ciotola. Aggiungi lo zucchero a velo e mescola bene fino a ottenere una crema liscia. Incorpora le gocce di cioccolato e i canditi a cubetti.

3. In un pentolino scalda l'acqua con lo zucchero fino a quando è sciolto. Lascia raffreddare. Aggiungi il liquore, se lo usi.

4. Taglia il pan di Spagna in fette spesse circa 1 cm. Rivesti uno stampo a cerniera con pellicola trasparente. Fodera il fondo e i lati dello stampo con le fette di pan di Spagna, bagnandole leggermente con la bagna.

5. Versa il ripieno di ricotta nello stampo e livellalo bene. Copri con altre fette di pan di Spagna, bagnandole sempre con la bagna. Copri con pellicola trasparente e lascia riposare in frigorifero per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte.

6. Per la pasta reale, mescola la farina di mandorle con lo zucchero a velo. Aggiungi l'acqua un goccio alla volta fino a ottenere un impasto modellabile. Aggiungi il colorante verde e impasta fino a ottenere un colore uniforme. Stendi la pasta reale in una sfoglia sottile.

7. Prepara la glassa mescolando lo zucchero a velo con l'acqua calda e il succo di limone fino a ottenere una consistenza liscia e densa.

8. Sforma la cassata su un piatto da portata. Ricopri la superficie con la glassa, lasciandola colare leggermente sui lati e applica le strisce di pasta reale sui lati della cassata. Decora con la frutta candita e lascia riposare la cassata in frigorifero per almeno un'ora prima di servirla.

Potica
(Slovenia)

La potica (pronuncia potizza, detta anche putizza) è una specialità della Slovenia ma anche della limitrofa Venezia Giulia. La potica è parte essenziale del patrimonio gastronomico sloveno, regina delle feste e vera e propria ambasciatrice nazionale. È una delle innumerevoli varianti dei dolci arrotolati di origine austro-ungarica, insieme alla gubana e al presnitz.

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina
- 30 g di lievito fresco
- 200 ml di latte tiepido
- 2 uova
- 100 g di burro fuso
- 50 g di zucchero
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 300 g di noci macinate
- 100 ml di latte

- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiai di miele
- un cucchiaino di rum (facoltativo)

Preparazione

1. Sciogli il lievito nel latte tiepido con un po' di zucchero e lascia riposare per circa 10-15 minuti, fino a quando non si formano delle bolle. In una grande ciotola mescola la farina, il sale e lo zucchero. Aggiungi il lievito attivato, le uova e il burro fuso ma non caldo. Impasta fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Se necessario, unisci un goccio in più di latte o un poco di farina per ottenere la giusta consistenza. Copri l'impasto con un panno e lascia lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora, o fino al raddoppio del volume.

2. In una casseruola scalda il latte con lo zucchero, il burro e la cannella. Quando il burro è completamente sciolto, aggiungi le noci finemente macinate e mescola bene. Lascia intiepidire, poi aggiungi l'uovo, il miele e il rum, e mescola fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Stendi l'impasto lievitato su una superficie infarinata, formando un rettangolo di circa 1 cm di

spessore. Distribuisci uniformemente il ripieno sull'impasto, lasciando un piccolo bordo libero lungo i lati. Arrotola l'impasto partendo dal lato più lungo e sigilla bene i bordi.

4. Trasferisci il rotolo su una teglia rivestita di carta da forno a mo' di filone, o se preferisci in uno stampo per ciambella imburrato e infarinato, e lascia lievitare nuovamente, coperto con un canovaccio, per circa 30 minuti. Intanto riscalda il forno a 180°C e cuoci la potica a metà altezza per circa 45-60 minuti (dipende dal forno), o fino a quando la superficie è dorata e uno spiedino o un coltello inserito nel centro esce pulito e asciutto. Se la superficie è dorata ma l'interno ancora umido, copri il dolce con un foglio di alluminio e prolunga la cottura per il tempo necessario.

5. Lascia raffreddare completamente la potica prima di tagliarla a fette e servirla. Puoi spolverarla con zucchero a velo. Si conserva a temperatura ambiente per alcuni giorni.

Bûche de Noël
(Francia)

Il bûche de Noël, o tronchetto di Natale, è un dessert tradizionale francese molto amato anche in Italia. È una torta a base di pan di Spagna arrotolata e farcita con crema al burro al cioccolato e decorata per assomigliare a un tronco. È arricchita con funghetti di meringa e zucchero a velo, per simulare la neve.

Ingredienti

Per il pan di Spagna:

- 4 uova
- 100 g di zucchero
- 100 g di farina 00
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- un pizzico di sale

Per la crema al burro al cioccolato:

- 200 g di burro ammorbidito
- 200 g di zucchero a velo
- 100 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la decorazione:

- zucchero a velo q.b.
- decorazioni natalizie (funghi di meringa, rametti di rosmarino, bacche rosse, ecc.)

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C. Fodera una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) con carta da forno.

2. In una ciotola grande, monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (ci vorranno circa 10 minuti con uno sbattitore elettrico). Aggiungi l'estratto di vaniglia e un pizzico di sale. Setaccia la farina e incorporala delicatamente al composto di uova, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il tutto. Versa il composto nella teglia preparata e livella la superficie.

3. Cuoci in forno per 10-12 minuti, fino a quando il pan di Spagna è leggermente dorato e al tatto risulta elastico. Rimuovi il pan di Spagna dal forno e capovolgilo immediatamente su un canovaccio pulito spolverizzato con zucchero a velo. Rimuovi delicatamente la carta da forno. Arrotola il pan di Spagna insieme al canovaccio, partendo dal lato corto, e lascialo raffreddare completamente.

4. Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e lascia intiepidire. In una ciotola, monta

il burro ammorbidito con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema soffice. Aggiungi il cioccolato fuso, l'estratto di vaniglia e il latte, continuando a montare fino a quando il composto è liscio e omogeneo.

5. Srotola delicatamente il pan di Spagna ormai raffreddato dal canovaccio. Spalma una parte della crema al burro al cioccolato sulla superficie, lasciando intorno un bordo libero di circa 1 cm. Arrotola nuovamente il pan di Spagna, questa volta senza il canovaccio, per formare il tronchetto. Taglia un'estremità in diagonale e posizionala di lato al rotolo principale, per simulare un ramo tagliato.

6. Spalma la restante crema al burro al cioccolato su tutta la superficie del tronchetto, inclusa l'estremità tagliata. Con una forchetta crea delle striature sulla crema al burro per imitare la corteccia di un albero. Spolverizza con zucchero a velo per simulare la neve e aggiungi decorazioni natalizie a piacere.

7. Puoi preparare il dolce con un giorno di anticipo e conservarlo in frigo coperto. Ricorda di lasciarlo a temperatura ambiente almeno 30 minuti prima di servirlo, per esaltarne il sapore e la consistenza. Per una variante più leggera, puoi utilizzare una ganache al cioccolato al posto della crema al burro.

Risalamande
(Danimarca)

Il risalamande è un dolce tradizionale danese a base di riso, panna, vaniglia e mandorle servito con una salsa di ciliegie. Tradizionalmente si nasconde una mandorla intera nel dessert: chi la trova riceve un piccolo premio!

Ingredienti

Per il risalamande:

- 200 g di riso per risotti (ad esempio Arborio)
- 1 litro di latte intero
- 1 pizzico di sale
- 1 baccello di vaniglia (oppure 1 cucchiaino di estratto di vaniglia)
- 100 g di zucchero
- 100 g di mandorle pelate
- 500 ml di panna fresca da montare

Per la salsa di ciliegie:

- 400 g di ciliegie fresche o congelate (oppure una confezione di ciliegie sciroppate)
- 100 g di zucchero
- un cucchiaio di succo di limone

- un cucchiaino di amido di mais (facoltativo, per addensare)

Preparazione

1. Sciacqua il riso sotto acqua corrente fredda. In una pentola capiente porta il latte a ebollizione. Aggiungi il riso e un pizzico di sale. Incidi il baccello di vaniglia e aggiungi i semini nella pentola (oppure l'estratto di vaniglia). Cuoci a fuoco molto basso, mescolando frequentemente, finché il riso è morbido e il composto è denso, circa 35-40 minuti. Aggiungi lo zucchero negli ultimi 10 minuti di cottura. Quando è pronto, togli dal fuoco e lascia raffreddare.

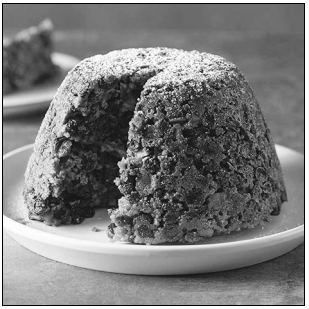
2. Trita finemente le mandorle perlate, lasciandone una intera. Monta la panna fino a ottenere una consistenza ferma ma non eccessivamente soda.

3. Una volta che il riso è freddo, incorpora le mandorle tritate, la mandorla intera e la panna montata. Mescola delicatamente fino a ottenere un composto omogeneo. Metti in un recipiente coperto e conserva in frigo fino al momento di servire.

4. In una pentola metti le ciliegie denocciolate, lo zucchero e il succo di limone. Cuoci a fuoco dolce finché le ciliegie sono morbide e il liquido si è addensato, circa 10-15 minuti. Se desideri una salsa più densa, sciogli l'amido di mais in un goccio di

acqua fredda e aggiungilo alla salsa, mescolando fino a quando addensa. Lascia raffreddare.

5. Servi il risalamande freddo, in coppette individuali, accompagnato dalla salsa di ciliegie. In mancanza di ciliegie fresche o conservate per la preparazione della salsa, puoi usare della buona marmellata di ciliegie diluita con poca acqua per renderla più fluida.



Christmas Pudding
(Regno Unito)

Il Christmas pudding è un dessert tradizionale britannico, un dolce ricco e denso, fatto con frutta secca, spezie e spesso cotto a vapore per diverse ore. Viene servito caldo, con una salsa al brandy o al burro.

Ingredienti

- 200 g di uvetta
- 100 g di ribes rosso essiccato
- 100 g di prugne secche
- 100 g di fichi secchi
- 50 g di scorza di arancia candita
- 50 g di scorza di limone candita
- 100 g di noci tritate
- 100 g di farina 00
- 100 g di pangrattato
- 100 g di zucchero di canna
- 100 g di burro (più un po' per ungere)
- 2 uova
- 1 cucchiaino di spezie miste per dolci (cannella, noce moscata, chiodi di garofano)

- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 150 ml di birra scura (o acqua)
- 50 ml di brandy (o rum)
- un pizzico di sale
- salsa al brandy (o crema inglese)
- salsa al burro (opzionale)

Preparazione

1. In una ciotola, metti l'uvetta, il ribes, le prugne, i fichi, la scorza di arancia e di limone candita. Se le prugne e i fichi non sono già tagliati, affettali a pezzetti piccoli. Aggiungi il brandy (o rum) alla frutta secca e mescola bene. Lascia riposare per almeno 1-2 ore, meglio se tutta la notte, affinché la frutta assorba il liquido.

2. In una ciotola capiente, mescola la farina, il pangrattato, lo zucchero, le noci, le spezie, il bicarbonato e il sale. Fai sciogliere il burro a bagnomaria o nel microonde. Aggiungi il burro fuso, le uova e la birra (o acqua) all'impasto secco e mescola bene fino a ottenere un composto omogeneo. Poi aggiungi la frutta secca ammollata e il suo liquore all'impasto e mescola bene.

3. Ungi uno stampo a forma di budino con del burro e rivestilo con carta da forno. Versa l’impasto nello stampo preparato e livellalo con una spatola. Copri

con carta da forno e un foglio di alluminio. Assicurati che sia ben sigillato.

4. Metti lo stampo in una pentola capiente con circa 5 cm di acqua bollente sul fondo (crea una sorta di bagnomaria) e cuoci a vapore per circa 6-8 ore. Controlla l'acqua durante la cottura e aggiungine altra quando necessario, visto che tenderà a evaporare.

5. Lascia raffreddare il pudding completamente nello stampo. Se non servi subito il pudding, puoi conservarlo in un luogo fresco e asciutto. Prima di servire, riscalda il pudding a bagnomaria per circa 1 ora e servilo con salsa al brandy o crema inglese. Puoi anche flambare il pudding con un po' di brandy prima di servire, se desideri.

Kransekake
(Norvegia)

Questo dolce tradizionale norvegese è molto scenografico ed è servito durante le festività natalizie e altre celebrazioni importanti, come matrimoni e compleanni. È una torta a base di mandorle, zucchero e albume d'uovo, che viene modellata in una serie di anelli concentrici, creando una struttura a torre.

Ingredienti

- 500 g di mandorle pelate (o farina di mandorle)
- 500 g di zucchero
- 2 albumi d'uovo
- 1 cucchiaino di estratto di mandorla (opzionale)
- 200 g di zucchero a velo (per la glassa)
- 1-2 albumi (per la glassa)

Preparazione

1. Se usi mandorle intere, sbollentale per alcuni minuti in acqua calda per rimuovere la pelle. Scolale, spellale e lasciale raffreddare, poi tritale finemente con un robot da cucina fino a ottenere una

consistenza simile alla farina. Puoi anche usare farina di mandorle pronta se preferisci.

2. In una ciotola grande, mescola le mandorle tritate e lo zucchero. Aggiungi gli albumi e mescola fino a ottenere un impasto omogeneo. Se usi l'estratto di mandorla, aggiungilo all'impasto. L'impasto dovrebbe essere abbastanza denso e modellabile.

3. Prepara degli anelli di diverse dimensioni per creare la struttura della torre. Puoi utilizzare degli stampi per anelli di silicone o fare degli anelli con carta da forno arrotolata. Stendi l'impasto su una superficie leggermente infarinata e taglia dei cilindri di pasta della dimensione desiderata. Forma degli anelli con ciascun cilindro e disponili su una teglia rivestita di carta da forno.

4. Preriscalda il forno a 200°C. Cuoci gli anelli per circa 10-12 minuti, o fino a quando sono leggermente dorati, poi lasciali raffreddare completamente su una griglia.

5. In una ciotola, monta gli albumi con lo zucchero a velo fino a ottenere una glassa densa e lucida. Se necessario, aggiungi un po' di succo di limone per regolare la consistenza. Usa una sac à poche per decorare gli anelli con la glassa. Puoi anche aggiungere decorazioni come perline di zucchero o altre piccole decorazioni commestibili.

6. Una volta che la glassa è asciutta, assembla gli anelli per creare la torre. Inizia con l'anello più grande e sovrapponi gli anelli più piccoli man mano che procedi verso l'alto. Il kransekake può essere conservato in un contenitore ermetico per diverse settimane.

Pirozhnoe Kartoplya
(Russia)

In Russia il dolce tipico del Natale è la pirozhnoe kartoplya, nota anche come "torta di patate", anche se più spesso non è realizzato come una vera e propria torta, piuttosto come bocconcini simili a dei tartufi. Questo dessert in realtà non ha nulla a che fare con le patate: è una dolce freddo a base di biscotti sbriciolati, cacao e latte condensato, spesso decorato con una spolverata di cacao o cocco grattugiato. È un dolce semplice, ma molto popolare durante le festività, inclusi il Natale e il Capodanno.

Ingredienti

- 300 g di biscotti secchi (tipo digestive o frollini)
- 100 g di burro
- 1 lattina di latte condensato (circa 400 g)
- 3-4 cucchiai di cacao in polvere
- 100 g di noci tritate (opzionale)
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia (opzionale)
- Cacao in polvere, cocco grattugiato o zucchero a velo per decorare

Preparazione

1. Metti i biscotti in un sacchetto di plastica e schiacciali con un mattarello o un pestacarne fino a ridurli in briciole fini. Puoi anche usare un robot da cucina.

2. Sciogli il burro a bagnomaria o nel microonde. Aggiungi il latte condensato e il cacao in polvere. Mescola bene fino a ottenere un composto uniforme.

3. Se usi le noci, aggiungile al composto insieme ai biscotti sbriciolati e all'essenza di vaniglia. Mescola bene fino a quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati.

4. Con le mani, forma delle palline o dei cilindri con l'impasto e disponili su un piatto o su una teglia rivestita di carta da forno. Se preferisci, puoi dare una forma più simile a una torta, creando un piccolo rotolo o una forma a torta su un piatto.

5. Passa i dolcetti nel cacao in polvere, o nel cocco grattugiato o nello zucchero a velo, per decorarli. Mettili in frigorifero e lascia raffreddare per almeno 2-3 ore, o fino a quando i dolcetti sono ben rassodati. Servili freddi.

Kūčiukai
(Lituania)

I kūčiukai, piccoli biscotti tradizionali, sono uno dei dodici piatti (rigorosamente senza carne) che la tradizione impone di servire alla cena della vigilia di Natale, che in Lituania è chiamata "kūčios". Sono fatti con un semplice impasto di farina, acqua e lievito, e spesso inzuppati in una bevanda dolce chiamata aguonų pienas (latte di papavero).

Ingredienti

- 500 g di farina
- 250 ml di latte
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito di birra secco attivo
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- olio per friggere
- miele o zucchero a velo per guarnire

Preparazione

1. Sciogli il lievito di birra secco nel latte leggermente tiepido insieme allo zucchero. Lascia riposare per circa 10 minuti, finché non diventa schiumoso.

2. In una ciotola grande, setaccia la farina e aggiungi il sale. Unisci il burro fuso e raffreddato e il latte con il lievito. Aggiungi anche l'uovo e impasta bene fino a ottenere un composto omogeneo e morbido. Potrebbe essere necessario aggiungere un po' di farina se fosse troppo appiccicoso.

3. Copri l'impasto con un canovaccio pulito e lascialo riposare in un luogo caldo per circa 1 ora, o finché non raddoppia di volume. Dopo il tempo di riposo, lavora l'impasto sul piano di lavoro infarinato, per renderlo liscio. Prendine piccole porzioni e forma delle palline delle dimensioni di una piccola noce.

4. Riscalda abbondante olio in una padella a bordi alti o in una pentola per fritti. Quando l'olio è caldo (circa 170-180°C), friggi i kūčiukai pochi per volta, fino a quando sono dorati e croccanti, girandoli di tanto in tanto per una cottura uniforme.

5. Usa un mestolo forato o una schiumarola per togliere i kūčiukai dall'olio e mettili su un piatto o vassoio foderato con carta assorbente, per eliminare l'eccesso di unto.

6. Tradizionalmente, i kūčiukai vengono serviti in una grande ciotola e guarniti con miele (o talvolta zucchero a velo). Si conservano bene per diversi giorni in un contenitore ermetico.

Eggnog
(USA, Canada)

L'eggnog è una bevanda tradizionale delle festività natalizie in tutto il Nord America. È fatta con latte, panna, uova, zucchero e spezie, come noce moscata e cannella. Arricchito con rum, brandy o whisky, l'eggnog è consumato freddo, talvolta con una spruzzata di cannella. L'eggnog fatto in casa è una delizia cremosa e profumata che rappresenta perfettamente lo spirito del Natale. Questa ricetta può essere facilmente adattata alle preferenze personali, riguardo alla dolcezza della bevanda e agli alcolici utilizzati.

Ingredienti

- 6 uova, tuorli e albumi separati
- 150 g di zucchero
- 500 ml di latte intero
- 250 ml di panna fresca
- 125 ml di rum scuro (opzionale)
- 125 ml di brandy (opzionale)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 1/4 cucchiaino di cannella in polvere

- una punta di cucchiaino di chiodi di garofano macinati (opzionale)
- una punta di cucchiaino di sale
- panna montata (per guarnire)
- scorza di arancia o noce moscata grattugiata (per guarnire)

Preparazione

1. In una ciotola grande, sbatti i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Tieni gli albumi da parte, a temperatura ambiente.

2. In una pentola media, versa il latte e la panna fresca. Porta a ebollizione a fuoco medio-basso, mescolando ogni tanto.

3. Versa lentamente il latte bollente nella ciotola delle uova sbattute, mescolando continuamente per evitare che le uova si cuociano a causa del calore.

4. Trasferisci la miscela di uova e latte in una pentola pulita e cuoci a fuoco basso, mescolando costantemente con un cucchiaio di legno o una spatola, fino a quando il composto si addensa leggermente e vela il dorso di un cucchiaio (circa 5-7 minuti). Non deve arrivare a bollire.

5. Rimuovi la pentola dal fuoco, aggiungi il rum o il liquore che preferisci, l'estratto di vaniglia, la noce moscata grattugiata, la cannella in polvere, i chiodi di garofano macinati (se usati) e il sale. Mescola bene per combinare tutti gli ingredienti.

6. Copri l'eggnog ancora caldissimo con pellicola a contatto e lascia raffreddare a temperatura ambiente per circa 1 ora, poi trasferiscilo in frigorifero e lascialo riposare al fresco, sempre coperto a contatto, per almeno 4 ore, meglio ancora tutta la notte, per far maturare i sapori.

7. Prima di servire, monta gli albumi tenuti da parte a neve ferma in una ciotola pulita. Aggiungi delicatamente agli albumi montati l'eggnog refrigerato, poco per volta, mescolando con cura dal basso verso l'alto, per incorporare senza smontare gli albumi.

8. Versa l'eggnog in tazze da punch o bicchieri, guarnisci con una generosa cucchiaiata di panna montata e spolvera con noce moscata grattugiata o scorza d'arancia. Servilo freddo.

Gingerbread Cookies
(USA, Canada)

I biscotti di pan di zenzero sono una deliziosa tradizione natalizia in tutto il mondo anglosassone. Preparati con una miscela di spezie – come cannella, zenzero, chiodi di garofano – e melassa (o sciroppo d'acero), sono tagliati nelle classiche forme: omini, abeti, renne, stelle. Sono rifiniti con ghiaccia reale colorata, per aggiungere un tocco festoso. Vengono usati anche come decorazione per l'albero di Natale.

Ingredienti

- 350 g di farina 00
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di polvere di zenzero
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/4 cucchiaino di noce moscata
- 1/4 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1/4 cucchiaino di sale
- 115 g di burro non salato, a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero di canna
- 1 uovo grande

- 120 g di melassa o sciroppo d'acero
- zucchero a velo, per decorare (opzionale)

Preparazione

1. In una ciotola, setaccia insieme la farina, il bicarbonato di sodio, le spezie (zenzero, cannella, noce moscata, chiodi di garofano) e il sale. Mescola bene e metti da parte.

2. In una grande ciotola, o nella ciotola di un mixer, sbatti il burro e lo zucchero di canna fino a ottenere un composto leggero e spumoso, circa 2-3 minuti. Aggiungi l'uovo e la melassa (o lo sciroppo d'acero) e continua a mescolare fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.

3. Aggiungi gradualmente gli ingredienti secchi alla miscela di burro, uova, zucchero e melassa. Mescola bene fino a ottenere un impasto omogeneo. L'impasto sarà morbido ma non appiccicoso. Se è troppo morbido, puoi aggiungere ancora un po' di farina.

4. Dividi l'impasto in due parti, avvolgile in pellicola trasparente e schiacciale leggermente per formare dei panetti. Mettili in frigorifero a raffreddare per almeno 1 ora, o fino a quando l'impasto è abbastanza rigido da essere lavorato.

5. Preriscalda il forno a 180°C e rivesti le teglie con carta da forno. Prendi uno dei due panetti di impasto dal frigorifero e stendilo su una superficie infarinata a uno spessore di circa 5 mm. Usa stampini natalizi e taglia i biscotti. Trasferiscili sulla teglia preparata, lasciando uno spazio di circa 2-3 cm tra l'uno e l'altro. Ripeti la stessa operazione con il panetto di impasto rimanente.

6. Cuoci i biscotti nel forno preriscaldato per circa 8-10 minuti, o fino a quando i bordi iniziano a dorarsi leggermente. Sforna i biscotti, lasciali raffreddare in teglia per alcuni minuti, poi trasferiscili delicatamente su una griglia, per raffreddarli completamente.

7. Una volta freddi, puoi decorare i biscotti con zucchero a velo, glassa reale o altro. Puoi conservarli in un contenitore ermetico, o in una scatola di latta, a temperatura ambiente, per diversi giorni, oppure congelarli per conservarli più a lungo.

Pavlova
(Australia e Nuova Zelanda)

La pavlova è un iconico dolce della festa, in Australia e Nuova Zelanda, perfetto per il clima natalizio, che nell'emisfero sud cade in estate. È un guscio di meringa farcito con panna montata e decorato con frutta fresca. Dall'Oceania la pavlova ha ormai conquistato il mondo, e vanta numerosissimi estimatori. È un dolce leggero e croccante all'esterno, con un cuore morbido e soffice che esalta la freschezza della panna e della frutta. È un piacere per gli occhi e per il palato, ideale per concludere in bellezza il pranzo di Natale in stile australiano.

Ingredienti

- 4 albumi d'uovo (circa 120 g)
- 1 tazza (200 g) di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di amido di mais (maizena)
- una presa di sale
- panna montata (per guarnire)

- frutta fresca (fragole, lamponi, kiwi, frutti di bosco, tutto quel che ti piace)

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 120°C. Fodera una teglia grande con carta da forno e disegna al centro un cerchio di circa 20-22 cm di diametro.

2. In una ciotola pulita e asciutta, monta gli albumi con un pizzico di sale utilizzando una frusta elettrica, fino a che le chiare non formano dei ciuffi morbidi.

3. Aggiungi a questo punto lo zucchero semolato, gradualmente, un cucchiaio alla volta, continuando a montare fino a quando il composto diventa lucido e si formano dei picchi rigidi e ben sodi. Ci vorranno 8-10 minuti.

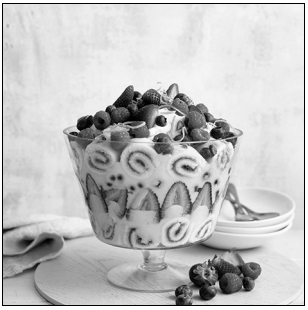
4. Aggiungi l'aceto di vino bianco, l'estratto di vaniglia e l'amido di mais setacciato al composto di albumi montati. Mescola delicatamente con una spatola per incorporare bene gli ingredienti.

5. Versa il composto nel cerchio disegnato sulla carta da forno. Livellalo con il dorso di un cucchiaio, o con una spatola, per creare una specie di nido, con un bordo leggermente più alto.

6. Riduci la temperatura del forno a 100°C e inforna la pavlova. Cuoci per circa 1 ora e 15 minuti, o fino a quando il dolce è asciutto e appena appena dorato. Potrebbe servire più tempo, secondo il forno: è importante quindi controllare il colore, appena accenna a dorare la meringa è pronta.

7. A questo punto spegni il forno e lascia raffreddare completamente la pavlova all'interno del forno con la porta semiaperta. Questo eviterà che il dolce collassi e si sgonfi.

8. Quando la pavlova è completamente raffreddata, trasferiscila delicatamente su un piatto da portata. Guarnisci con ciuffi di panna montata e frutta fresca a piacere (fragole, lamponi, kiwi, frutti di bosco...). Servila in fette generose. È perfetta da gustare da sola o anche accompagnata da un gelato alla vaniglia o alla crema.



Trifle
(Australia e Nuova Zelanda)

Il trifle è un dessert di origine britannica che ha guadagnato popolarità in Australia, dove appare spesso sulla tavola di Natale. Si tratta di un dolce a strati, fresco e gustoso, composto da pan di Spagna imbevuto di liquore, custard (una crema assai simile alla nostra pasticcera), frutta fresca, gelatina alla frutta e panna montata. Una vera bontà, che si presta a moltissime variazioni, secondo la frutta o il liquore preferito.
È ancora migliore se preparato il giorno prima e conservato in frigorifero fino al momento di servire, il che lo rende perfetto per le feste e le occasioni speciali.

Ingredienti

- 1 pan di Spagna (circa 400-500 g)
- 1/2 tazza di liquore (come sherry, brandy o liquore all'arancia, a piacere)
- 400 g di frutti freschi a scelta (fragole, lamponi, mirtilli, kiwi...)
- 1 confezione (85 g) di gelatina alla frutta (fragola, limone, o altra a piacere)

- 1 confezione (500 ml) di custard già pronta oppure fatta in casa (vedi ricetta qui sotto)
- 500 ml di panna montata
- scaglie di cioccolato o mandorle tostate (per decorare, facoltativo)

Preparazione

1. Taglia il pan di Spagna a fette sottili e arrotola ogni fetta su se stessa a formare una girella: disponile uniformemente sul fondo di una grande ciotola di servizio. Spruzza uniformemente il liquore sulle girelle di pan di Spagna. Assicurati di non inzupparle troppo, solo leggermente per aggiungere sapore.

2. Prepara la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione. Lascia raffreddare leggermente ma assicurati che non si solidifichi.

3. Distribuisci i frutti misti o la frutta fresca tagliata a pezzetti sopra il pan di Spagna. Versa sopra delicatamente la gelatina preparata, in modo che si infiltri tra i pezzi di frutta e riempia tutti i vuoti. Metti il trifle in frigorifero per almeno 1-2 ore per far solidificare la gelatina.

4. Una volta che la gelatina è solidificata, spalma uniformemente la custard sopra la gelatina con la frutta. Poi monta la panna fino a ottenere dei picchi

fermi e spalmala sopra la custard, coprendo bene tutto il trifle.

5. Guarnisci con scaglie di cioccolato, mandorle tostate o altro a piacere. Servi il trifle freddo, assicurandoti di prendere un po' di ogni strato per ciascuna porzione.

Se preferisci preparare la custard in casa, ecco come farla:

- 500 ml di latte intero
- 4 tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiai di amido di mais (maizena)

1. In una ciotola, sbatti i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi l'amido di mais e mescola bene fino a ottenere un composto omogeneo.

2. In un pentolino, porta a ebollizione il latte con l'estratto di vaniglia, poi versalo poco alla volta sul composto di uova, mescolando continuamente.

3. Versa il composto di nuovo nel pentolino e cuoci a fuoco medio-basso, mescolando costantemente, finché la crema non si addensa a sufficienza da velare il dorso di un cucchiaio. Togli dal fuoco, copri

con pellicola a contatto e lascia raffreddare completamente prima di usarla nel trifle.

Indice alfabetico delle ricette

Agnello al Forno (Italia) 63
Agnolotti del Plin (Italia) 25
Arrosto di Vitello (Italia) 57
Arroz con Pollo (Perù) 39
Biryani (India) 42
Bûche de Noël (Francia) 109
Bunny Chow (Sudafrica) 49
Cappelletti in Brodo (Italia) 13
Cappone Ripieno (Italia) 60
Cassata Siciliana (Italia) 102
Cazuela de Ave (Cile) 37
Christmas Ham (Australia) 91
Christmas Ham (USA) 74
Eggnog (USA, Canada) 126
Gingerbread Cookies (USA, Canada) 129
Hallacas (Venezuela) 33
Jollof Rice (Nigeria, Ghana, Senegal e altri paesi dell'Africa occidentale) 52
Kransekake (Norvegia) 118
Kūčiukai (Lituania) 123
Lasagne alla Bolognese (Italia) 16
Minestra Maritata (Italia) 19
Ndolé (Camerun) 85
Panettone Milanese (Italia) 97
Pasta 'Ncasciata (Italia) 22
Pavlova (Australia e Nuova Zelanda) 132

Peking Duck (Cina) 79
Pernil de Cerdo (Argentina) 76
Pho (Vietnam) 46
Pirozhnoe Kartoplya (Russia) 121
Potica (Slovenia) 106
Prime Rib Roast (USA) 72
Risalamande (Danimarca) 112
Risotto al Tartufo (Italia) 30
Roast Turkey (Regno Unito) 65
Sauerbraten (Germania) 68
Seafood Platter (Australia) 93
Struffoli (Italia) 100
Sushi e Sashimi (Giappone) 82
Tagine (Marocco) 88
Trifle (Australia e Nuova Zelanda) 135
Zuppa Imperiale (Italia) 27

Sulla tavola di Natale
Le ricette della tradizione italiana
e della cucina internazionale
di Alfredo Passalacqua
ISBN 9788864387741

© 2024 Editrice ZONA
Via Massimo D'Azeglio 1/15
16149 Genova
(+39) 338.7676020
info@editricezona.it
editricezona.it

Prima edizione ottobre 2024

editricezona.it
info@editricezona.it