

# sale&pepe

SALEPEPE.IT

DICEMBRE 2015

A MONDADORI

## PHOTO SHOOTING

Agnolotti  
con ragù  
di radicchio  
e zucca  
pag. 50

**ANTIPASTI DI GALA** perché chi ben comincia... **AGNOLOTTI** la tradizione ha tanti ripieni **TACCHINO E CAPPONE** farciti e non solo **PANI CREATIVI** buonissimi centrotavola **VERMOUTH** per l'ora dell'aperitivo **CARAMELLO** il dolce è scintillante

PER LA SERA DEL 24, MOMENTO DI INTIMITÀ  
E DI MAGICA ATTESA, UNA STRAODINARIA CENA DI MAGRO  
CON I SAPORI D'INVERNO GIOCATI IN CHIAVE CHIC

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefano Scatà, styling di Marialuisa Gardiman

Se la festa ci riempie il cuore di gioia e, magari, ci fra-  
storna un po', l'attesa di quel momento ci regala emozioni  
e fremiti anche più profondi, piacevoli sensazioni che ci  
riportano alla nostra infanzia. Ed è difficile immaginare  
un senso di attesa più forte di quello che ci invade la  
vigilia di Natale, quando le luci si accendono su regali  
e decori, si inizia a sentire profumo di cose buone e la  
voglia di stare insieme vince su tutto il resto. Persino il

cibo portato in tavola esprime un senso di attesa, dato che  
la cena secondo tradizione deve essere "di magro", cioè  
senza carne, in previsione delle successive abbuffate. Via  
libera allora al pesce, dai gamberoni alla coda di rospo,  
che in queste pagine abbiamo associato a ingredienti del  
freddo come la verza, gli spinaci, il salmone affumicato  
e lo speck. In un gioco di abbinamenti che unisce la  
raffinatezza al desiderio di sapori confortevoli e caldi.

> segue a pag. 123

UNA  
VIGILIA  
DA  
FIABA



Si ringrazia l'Osteria  
Sciessere per la  
collaborazione e La  
Scuola Guesthouse  
per la location.  
In tutto il servizio:  
oggettistica Pot-Purrì  
- Fashion Home  
Lifestyle, vestiti dei  
bambini Il gulo.  
Indirizzi a pagina 6



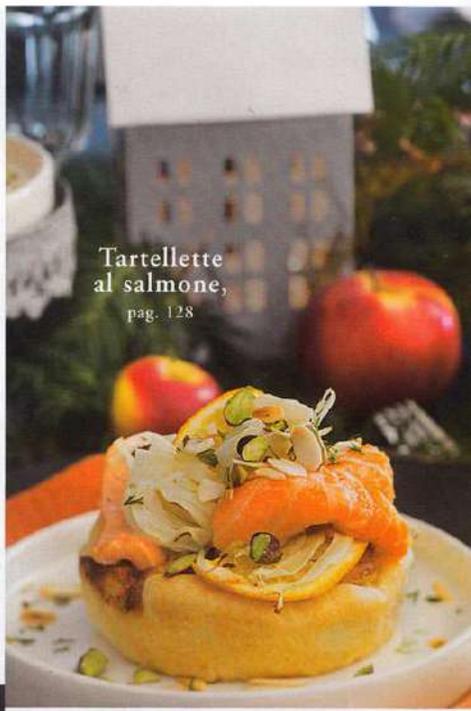
**Capesante alla verza affumicata**

Tagliate 1 piccola verza a strisciole molto sottili. Riducete 1 porro e 1 carota a julienne. Stufate le verdure in padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale per 5 minuti. Bagnatele con 1 dl di vino e proseguite la cottura per 10 minuti. Poi unite 90 g di salmone affumicato a listarelle, mescolate e togliete dal fuoco. Pulite 16 capesante eliminando le parti scure e il corallo. Scottatele in una padella antiaderente ben calda con un cucchiaio di olio per 2-3 minuti. Servite le capesante su un nido di verza e completate con una macinata di pepe nero.

> segue da pag. 121

Eccola infatti, l'asburgica verza che, saltata in padella con verdure e poco salmone affumicato, fa da supporto alle preziose capesante appena scottate. Piacevolissimo l'incontro dei toni fumé con il gusto robusto degli ortaggi. Ma è solo l'inizio. Il gioco terra e mare prosegue con il secondo antipasto: una golosa tartelletta ripiena di crema senapata su cui è adagiata un'insalata di finocchio, salmone fresco e fettine di arancia. Il tutto, gratinato in forno e servito caldo. Qui il gioco di contrasti aromatici e agretti è davvero spiccato e tuttavia equilibratissimo, capace di regalare al palato grande soddisfazione. Interessante la declinazione insolita, in entrambe le entrée, di sua maestà il salmone, insostituibile protagonista delle feste. E ora, una piccola pausa in attesa del primo piatto. Doveroso un brindisi augurale, immancabile la fuga da tavola di bambini e ragazzi... Un momento di distrazione perfetto per nascondere i regali qua e là, in un cassetto o sotto il letto, e improvvisare una caccia al tesoro di gruppo allo scoccare della mezzanotte.

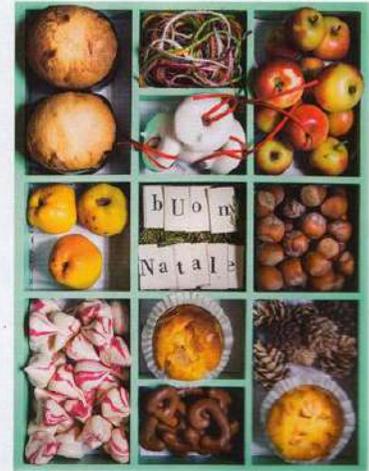
> segue a pag. 124



**Tartellette al salmone,**  
pag. 128



Una cassetta di legno a scomparti da riempire con dolcetti, mele e melagrane, fili colorati, nocciole, bigliettini augurali. Un decoro rustico, di gusto un po' nordico, che fa pensare ai boschi incantati e alle fate li abitano.



> segue da pag. 123

È lui, il risotto, il goloso primo attore della Vigilia. Cremosissimo, grazie alla mantecatura con il caprino fresco, ha un profumo di mare delizioso: viene infatti cotto in un fumetto ottenuto con carapaci di crostacei e nasconde al suo interno un po' di gamberoni crudi tritati. I restanti, rosolati in padella con olio, lo incoronano insieme a una macinata di pepe creolo. A seguire, un sontuoso arrosto di rana pescatrice farcito con un mix di olive, porri e aromi e fasciato a sorpresa con fettine di speck. Per presentarlo al meglio, bene degli spinacini, un po' di cipolla al forno e qualche chicco di melagrana. Prima del dessert, per distogliere il palato dai sapori salati, sono perfette le patate, declinate in croccanti e scenografiche torrette al burro ed erbe.

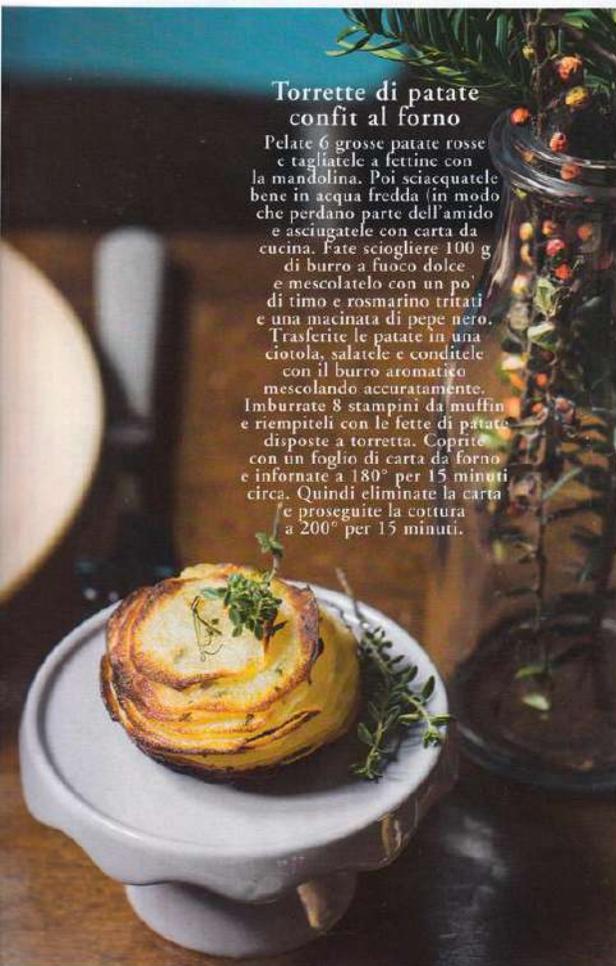
> segue a pag. 127



Risotto con gamberoni e caprino, pag. 128

### Torrette di patate confit al forno

Pelate 6 grosse patate rosse e tagliatele a fettine con la mandolina. Poi sciacquatele bene in acqua fredda (in modo che perdano parte dell'amido) e asciugatele con carta da cucina. Fate sciogliere 100 g di burro a fuoco dolce e mescolatelo con un po' di timo e rosmarino tritati e una macinata di pepe nero. Trasferite le patate in una ciotola, salatele e conditele con il burro aromatico mescolando accuratamente. Imburrate 8 stampini da muffin e riempiteli con le fette di patate disposte a torretta. Coprite con un foglio di carta da forno e infornate a 180° per 15 minuti circa. Quindi eliminate la carta e proseguite la cottura a 200° per 15 minuti.



### BERE GIUSTO

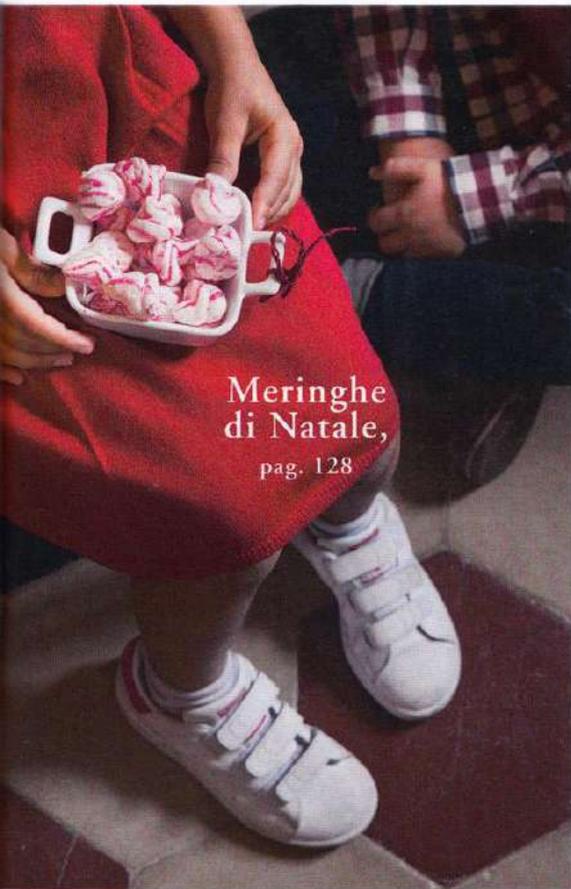
Questo menu gratifica la vocazione del vino bianco a servire la tavola della Vigilia: le tarte e le capesante offrono a un Pinot Bianco dell'Alto Adige l'occasione di mostrare la propria sensibilità sulla combinazione tra pesci e vegetali; la complessità e la ricchezza di risotto e arrosto di pescatrice richiedono un vino più articolato, come un energico Trebbiano d'Abruzzo, abile a tenere viva l'intensità del caprino e, poi, a condividere il gusto delle olive facendole sentire parte attiva nella ricetta; un calice di Vin Santo per il pan speziato, prima di metterci sopra la panna acida, e nessun vino sulla meringa.



### Spinaci saltati e olive arrosto

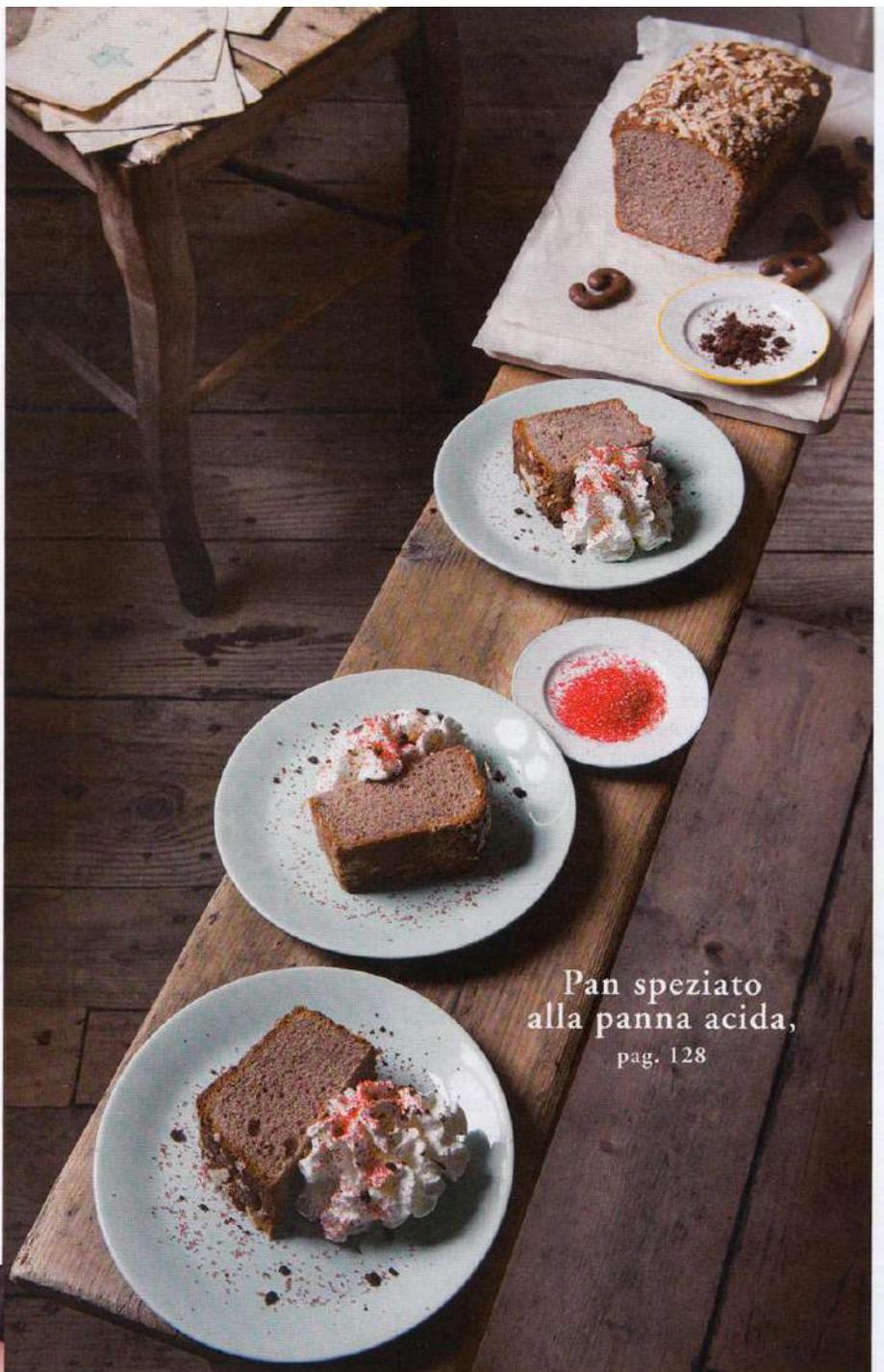
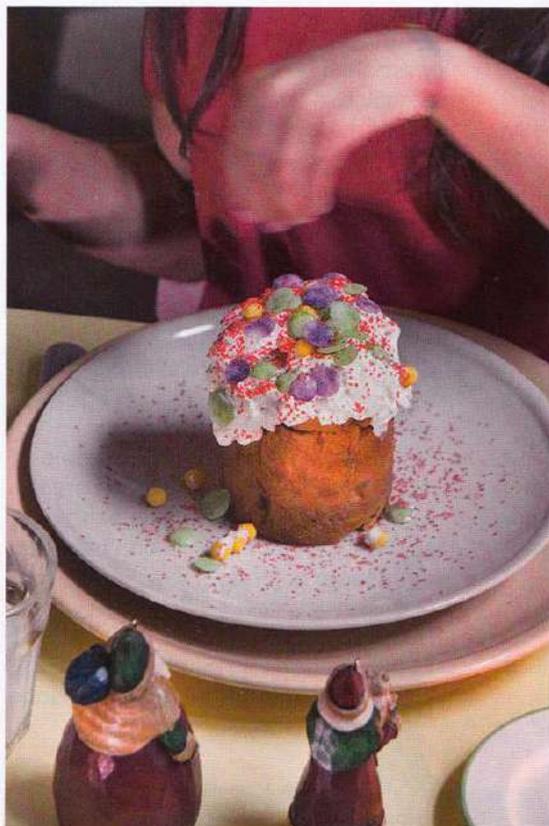
Saltate 500 g di spinaci in padella con 2 cucchiaini di olio, 1 spicchio di aglio e un pizzico di sale. Tagliate in due 3 cipolle, spennellatele con poco olio, salatele, pepatele e infornatele a 180° per 20 minuti. Accompagnate la coda di rospo con i contorni preparati, chicchi di melagrana e olive.

Arrosto di coda di rospo, pag. 128



Meringhe  
di Natale,  
pag. 128

Un cappello di panna montata, una manciata di smarties colorati ed ecco che i panettoni mignon si trasformano in dessert decorativi e golosi. Ideali per i bimbi, ma anche per onorare in modo insolito la tradizione.



Pan speziato  
alla panna acida,  
pag. 128

> segue da pag. 124

L'atteso momento del dolce è interpretato da un profumatissimo pan speziato, che con le sue origini nordiche ci porta diritti verso la casa di Babbo Natale. Di gusto deciso e consistenza asciutta, questo dolce si accompagna perfettamente con la panna acida, magari da spolverizzare con un po' di zucchero colorato. Per coccolare i bimbi è bello preparare anche qualche meringhetta in bianco e rosa, da conservare poi nei barattoli di vetro (sempre che ne avanzi qualcuna). Fuochino, fuochino... Inizia la caccia al tesoro al termine della quale si possono scartare i tanto attesi regali. E se per caso i più piccini si sono addormentati, fermi tutti! Si aspetterà domani.

## TARTELLETTE AL SALMONE

### PER 8 PERSONE

per la pasta: 320 g di farina di frumento 00 - 200 g di burro - 3 cucchiaini di grappa - sale  
per la crema: 3 uova - 2 dl di panna fresca - 1 cucchiaino di senape forte - 1 mazzetto di aneto  
per la finitura: 200 g di filetto di salmone - 1 piccolo finocchio - 1 arancia non trattata - 30 g di pistacchi sguosciati - 30 g di mandorle sfilettate - sale

- **1** Preparate la pasta. Mescolate la grappa con 4 cucchiaini di acqua. Mettete nel mixer la farina setacciata e 1 cucchiaino di sale, azionate il mixer e aggiungete il burro a pezzetti. Quando si saranno formate delle grosse briciole aggiungete a filo la miscela di acqua e grappa e lavorate fino ad avere un impasto liscio. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 1 ora. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, intagliatevi 8 dischi e disponeteli in 8 stampini da crostatina rivestiti con carta da forno.
- **2** Preparate la crema. Sbattete le uova con la panna, la senape e l'aneto tritato. Salate, versate il composto negli stampi e cuocete le tarte a 180° nella parte bassa del forno per 30 minuti.
- **3** Intanto, salate il salmone e fatelo riposare 15 minuti. Sciacquatelo, asciugatelo e tagliatelo a fettine. Affettate il finocchio con la mandolina. Lavate l'arancia e tagliatela a fettine. Guarnite le tarte con salmone, arancia e finocchio, cospargetele con le mandorle e pistacchi spezzettati e gratinatele sotto il grill per 1 minuto.

### FACILE

- Preparazione 40 minuti + riposo
- Cottura 30 minuti ● 500 cal/porzione

## RISOTTO CON GAMBERONI E CAPRINO

### PER 8 PERSONE

600 g di riso Vialone nano - 2 litri di brodo vegetale - 24 code di gamberoni - 1 porro - 1 limone non trattato - 1 bicchiere di vino bianco - 100 g di caprino fresco - 1 bicchierino di grappa - una noce di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe misto

- **1** Sgusciate i gamberoni, privateli del fango e metteteli in una ciotola con la grappa e una macinata di pepe.

Intanto, tostate i carapaci con un filo d'olio, sfumate con metà del vino, unite il brodo e cuocete coperto per 20 minuti. Filtrate e tenete in caldo.

- **2** Tritate il porro, prelevate la scorza del limone, tritatela e soffriggetene la metà nel burro con il porro. Unite il riso, tostato e sfumato con il vino rimasto. Unite un mestolo di brodo e portate il riso a cottura unendo il brodo ogni volta che si asciuga.
- **3** Tritate la metà dei gamberi e saltate in padella i rimanenti con un filo d'olio, sale e pepe. Mescolate il risotto con i gamberi tritati (crudi) e il caprino e servitelo con sopra i gamberi scottati.

### FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 45 minuti ● 375 cal/porzione

## ARROSTO DI CODA DI ROSPO

### PER 6-8 PERSONE

1 coda di rospo da 1,8 kg spellata, diliscata e divisa in filetti  
- 150 g di speck a fette - 2 porri  
- 1 cucchiaino di cumino in polvere - 250 di olive nere infornate - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Affettate i porri e fateli appassire con 2 cucchiaini di olio. Snocciolate le olive, tritatele con le foglie del rosmarino e mescolatele con il porro e il cumino.
- **2** Distribuite il composto di olive su un filetto di pesce e coprite con l'altro in modo che la coda sia sopra la parte larga di quello sottostante. Allineate le fette di speck sovrapponendole leggermente, posizionate al centro la coda di rospo, avvolgetela con lo speck e legatela con spago da cucina.
- **3** Rosolate l'arrosto con un cucchiaino d'olio per 4-5 minuti; poi infornatelo a 180° per 20 minuti e servitelo.

### FACILE

- Preparazione 35 minuti
- Cottura 25 minuti ● 350 cal/porzione

## MERINGHE DI NATALE

### PER 60 MERINGHE PICCOLE

240 g di zucchero semolato fine - 120 g di albumi - 1 cucchiaino di aceto bianco - colorante alimentare rosso (in tubetto)

- **1** Montate gli albumi a temperatura ambiente con le fruste elettriche,

quando saranno triplicati di volume aggiungete lo zucchero poco alla volta e infine l'aceto, goccia a goccia. Montate ancora per 30 secondi.

- **2** Preparate una tasca da pasticciere usa e getta con una bocchetta liscia. Tenendo in mano la bocchetta rovesciate la tasca sulla mano e striatela con 3 sottili strisce di colorante. Rigitate nuovamente la tasca, riempitela con la meringa e deponetela in piccoli ciuffetti sulla placca del forno rivestita di carta forno. Cuocete in forno caldo a 100-110° per almeno 1 ora e mezzo, finché le meringhe saranno asciutte.
- **3** Spegnete il forno, apritelo leggermente e lasciatele raffreddare all'interno. Conservatele in barattoli a chiusura ermetica.

### FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 16 cal/meringa

## PAN SPEZIATO ALLA PANNA ACIDA

### PER 8 PERSONE

160 g di farina di frumento 00 - 200 g di zucchero - 120 g di burro + quello per lo stampo - 1,8 dl di panna fresca - 3 uova - 4 cialde per gelati - 1 bustina di lievito per dolci - 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1 cucchiaino di zenzero in polvere per la panna acida: 2 dl di panna fresca - 200 g di yogurt greco

- **1** Preparate la panna acida. Mescolate la panna e lo yogurt e lasciate a temperatura ambiente per 24 ore mescolando di tanto in tanto.
- **2** Imburrate uno stampo da plum cake da 25 cm e spolverizzatelo con le cialde sbriciolate. Con la frusta elettrica montate il burro e lo zucchero e, continuando a lavorare, unite le uova (uno alla volta) e le spezie.
- **3** Mescolate la farina e il lievito, uniteli poco alla volta alla crema. Montate la panna e incorporate anch'essa al composto. Versate il composto nello stampo imburato e infornate a 180° per 30 minuti. Servite il pan speziato a fette con la panna acida. Se vi piace, rifinite con cannella e zucchero colorato.

### FACILE

- Preparazione 40 minuti + riposo
- Cottura 30 minuti ● 575 cal/porzione