

io

DONNA

SPECIALE
LIBRI
GIALLI
ROMANZI
SAGHE
FAMILIARI
SOTTO
L'ALBERO

**Il futuro
rosa
dei royal**
Vincono le regine
sui prossimi
troni d'Europa

**Costumi
da Oscar**
I racconti
dell'atelier Tirelli

**Natale
con décor**
Tavole, vini,
idee e menu

Moda
Dress
code
brillare!



La civiltà del cibo



In famiglia

di *Simonetta Li Pira* - foto di *Federico Miletto*,
lifestyle *Sergio Colantuoni*, food stylist *Gino Fantini*



Champagne DOM PÉRIGNON
ROSÉ VINTAGE 2009.
Piatti GEMINIANO GOZZI
1765, posate BOTTEGA
STRINGA, bicchieri
SAINT LOUIS, tovaglioli
OROCRUDDO, cucchiaio
e teglia ARGENTERIA
DABBENE, tessuti DEDAR.
Ha collaborato FRUTTETO
LENTINI MILANO.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

110033

145

In famiglia

A Natale, *mise en place* e menu della tradizione con bollicine di alto rango. Per chiudere in dolcezza, basterà il panettone (siete già a pranzo con chi vi vuole bene)

Faraona arrosto con datteri, melagrana e pere



Ingredienti x 6/8

1 kg circa faraona disossata (dal macellaio), 1 arancia affettata, 1 finocchio affettato, 600 g pere e mele piccole, 3 carciofi, 250 g spezzatino di vitello, 100 g prosciutto crudo, 8 pomodorini secchi, Il succo di ½

limone, 1 uovo, 1 cucchiaino di grana padano, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla bianca piccola, maggiorana, rosmarino, 2 stecche di cannella, anice stellato, ½ bicchiere di vino bianco, 1 bicchiere di brodo vegetale, olio evo, sale e pepe.

Mondate i carciofi, tagliateli a spicchi e metteteli in ammollo in acqua e succo di limone. Poi tamponateli e rosolateli in padella con l'olio, l'aglio e la maggiorana, sale e pepe. In un'altra padella, rosolate lo spezzatino di vitello con la cipolla affettata, il rosmarino, l'olio, il sale e il pepe. Quindi, in una ciotola grande, riunite i carciofi, la carne, i pomodorini, il grana padano e l'uovo, e mescolate bene il tutto.

Stendete la faraona su un piano di cucina, ricopritela con le fette di prosciutto crudo e, al centro, ponete il mix di carne e carciofi. Arrotolate e sigillate con spago da cucina. Poi, rosolate in padella con l'olio evo.

Predisponete la teglia per il forno, disponendovi sul fondo le fette d'arancia e di finocchio e le spezie. Adagiatevi in mezzo la faraona circondata da mele e pere, poi irrorate con il vino bianco e trasferite in forno a 180° C per 50 minuti circa, bagnando di tanto in tanto con il brodo vegetale. Lasciate intiepidire prima di servire, accompagnando con i grani della melagrana.

Verdure gratinate alle erbe



Ingredienti x 6/8

3 patate medie, 2 patate dolci medie, 200 g polpa di zucca (Hokkaido, se possibile), 4 zucchine, 2 cipolle rosse, 1 cucchiaino di origano, aneto e maggiorana secchi, 2 cucchiaini di grana

padano e pecorino romano mescolati insieme, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Mondate tutte le verdure, tamponatele bene e affettatele non troppo sottili, meglio se con l'aiuto di una mandolina. Devono se possibile avere uno spessore omogeneo.

Scegliete una pirofila capiente, ungetela con l'olio extravergine d'oliva e disponete le fette di patate, zucchine, cipolle, zucca mischiandole tra loro. Conditele con le erbe, l'olio evo e la spolverata di formaggi grattugiati, poi aggiungete di sale (pochissimo) e pepe.

Tocco décor: tenete un po' di verdure da parte per decorare in modo armonioso la superficie, come per un "tian" alla francese.

Passate in forno già caldo a 180° C per 30/40 minuti. Servite il contorno tiepido.

Pane integrale con le noci e i datteri



Ingredienti x 1 pagnotta

200 g farina 0, 50 g farina integrale, 180 ml acqua tiepida, 3 datteri grandi Medjoul snocciolati, 50 g gherigli di noci a pezzetti, 5 g di lievito di birra

secco, 1 cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di zucchero.

Nella ciotola della planetaria (o comunque in una ciotola capiente) sciogliete il lievito nell'acqua e unite lo zucchero. Aggiungete poco a poco le farine, infine il sale.

Impastate fino a ottenere un panetto liscio ed elastico. Incorporate quindi i datteri a pezzetti e i gherigli di noce. Lasciate lievitare l'impasto per almeno un'ora, coperto da un canovaccio pulito, in un luogo ben riscaldato della casa. Capovolgetelo sul piano di cucina infarinato, dategli la forma della pagnotta, spolveratela di farina e incidetene a croce la superficie.

Fatela lievitare ancora per 45 minuti, poi sistemate la pagnotta in uno stampo appena unto e passatela in forno già a 180°-190° C per mezz'ora o qualcosa di più, perché diventi dorata e croccante in superficie. Lasciate riposare il pane per un quarto d'ora prima di portarlo a tavola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA