

sale & pepe

DICEMBRE 2013 - € 3,50

MONDADORI

Insalata miniata
con scampi e polpo
pag. 72



NATALE atmosfera magica per un menu che sa di famiglia
MANDARINI impreziosiscono insalate, secondi e dolci **RAVIOLI**
sfoglia fatta a mano e ripieni di antica tradizione **ARROSTI**
di carne e di pesce **DESSERT DI FRUTTA** per un finale goloso

Tovaglia e tovaglioli in lino Fazzini, piatti piani e frutta di Rosenthal distr. da Sambonet, posate in acciaio inox "Queen Anne" di Sambonet, calici collezione HS e coppe con le cipolle collezione 88/1 in vetro di Murano di Nason Moretti. Come segnaposto, fermacarte in vendita da Raw. Piattini con il pane in bone china di Wedgwood, piatto sotto la coppa con le cipolle in porcellana di Herend, caraffa e bottiglia di Moser, tutto distr. da B. Morone. Nella pagina a fianco: decori natalizi e lucine in vendita da Viridea. Indirizzi a pagina 6

Natale con i tuoi

NELL'INTIMITÀ DI CASA SI FA FESTA CON UN PRANZO STRAORDINARIO. COSTRUITO SU UN MENU RAFFINATO E SFIZIOSO, CHE RIVEDE I SAPORI DI TRADIZIONE SENZA DIMENTICARNE NESSUNO

testo di Cristiana Cassé e Francesca Mezzadri, ricette di Alessandra Avallone, foto di Claudio Tajoli, styling di Fulvia Carmagnini, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Ha collaborato Anna Montoldi. Ringraziamo Anna e Marco per l'ospitalità.

Il servizio è stato realizzato nel bed&breakfast Ca' Bianca dell'Abbadessa, sulle colline di Pianoro (Bo).
Indirizzo a pagina 6

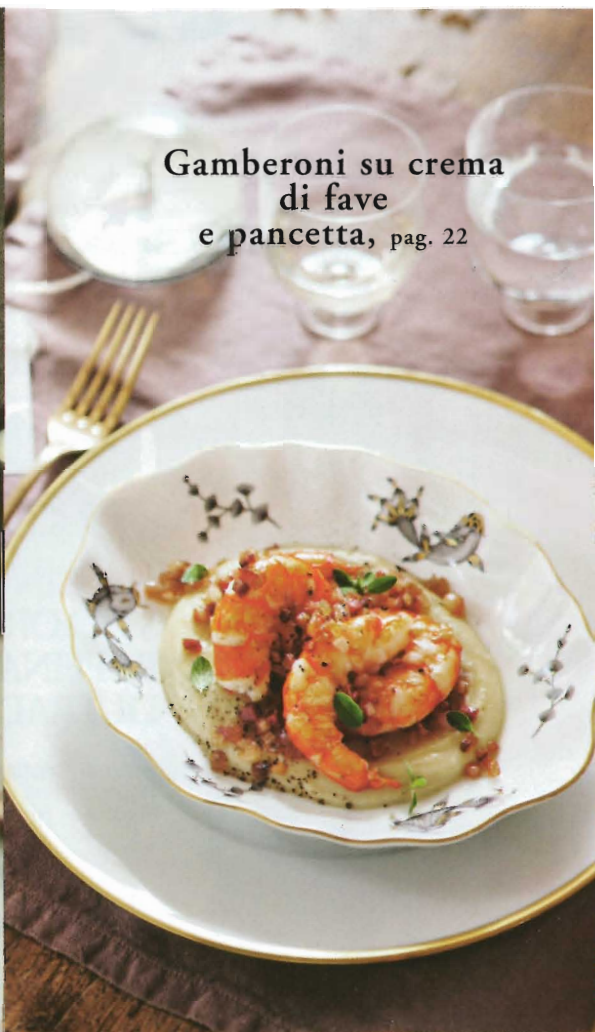


Nella foto a destra,
tovagliolo in lino
di Society. Piatto piano
con filo oro in vendita
da Abito Qui. Piatto ovale
in porcellana con decoro
pesci di Herend e posate
dorate di Cutipol, entrambi
distr. da B. Morone.
Indirizzi a pagina 6



**Terrina di cappone allo
spumante, pag. 22**

**Gamberoni su crema
di fave
e pancetta, pag. 22**



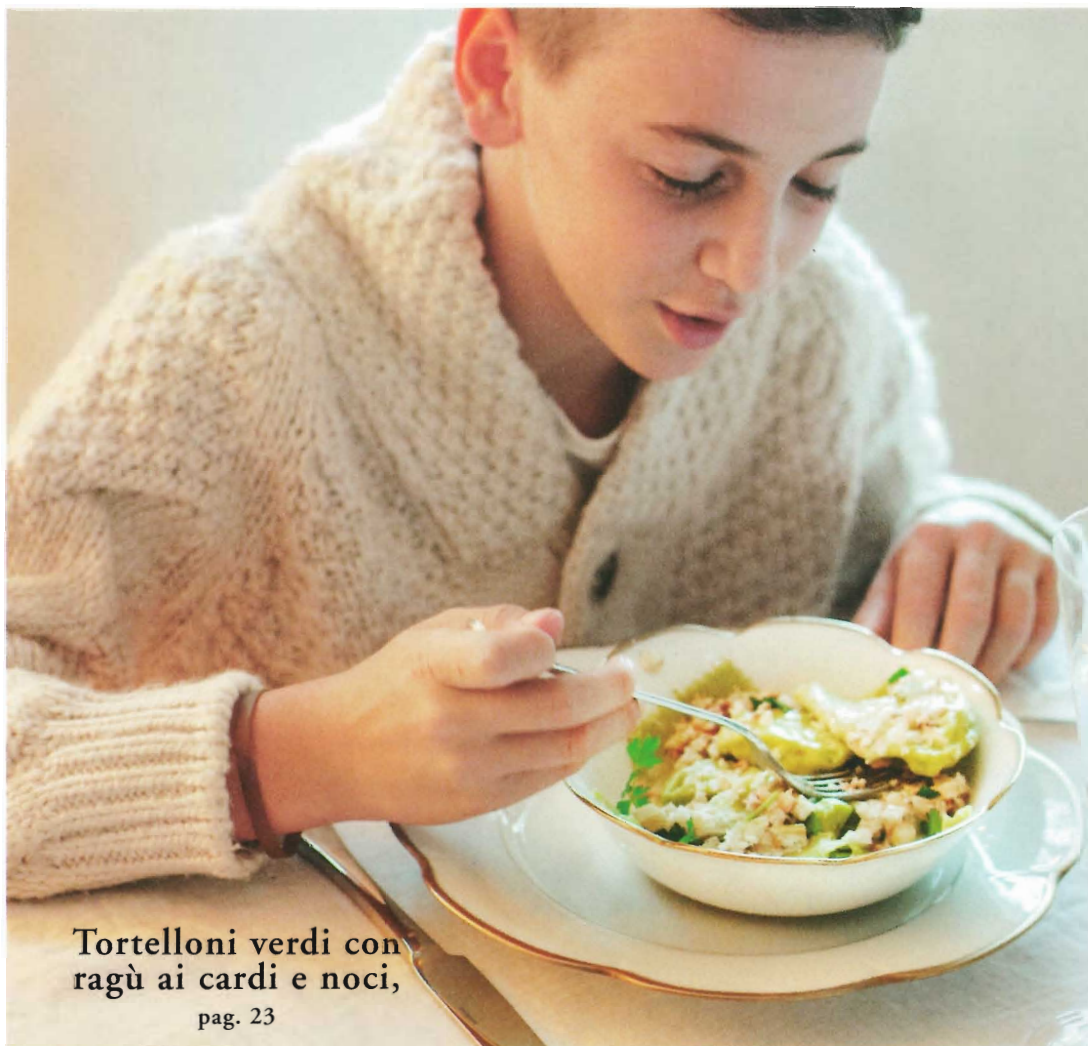


**Capesante tostate
ai pistacchi, pag. 22**

Anche l'ultimo regalo è ormai nel suo pacchetto. Il clamore delle strade affollate è fuori dalla porta. Un po' come in teatro, si fa silenzio all'improvviso e si accendono le luci. Cucinare adesso non ha il peso della routine, ma è un rito magico, carico d'attesa, una pausa creativa in cui rifugiarsi senza pensare. Così inizia lo spettacolo intimo e suggestivo di una famiglia che fa festa. Mentre si mettono a punto gli ultimi dettagli, dalla cucina arrivano profumi che promettono ogni bene. Al momento di raccogliersi a tavola, fanno il loro ingresso i gamberoni saltati in padella con pancetta e cipolla caramellata: adagiati su una crema di fave, sorprendono per il gustoso accostamento di sapori e traducono in magia il tema crostacei, che merita un posto d'onore nei pranzi delle grandi occasioni. Ed ecco a seguire i molluschi, le pregiate capesante che, impanate in una granella di pistacchi e accompagnate da una julienne di finocchi, concludono gli antipasti di pesce nel segno dell'eleganza. I commenti entusiastici ancora si sprecano, quando il sipario si alza su una delizia fuori dal comune interpretata dall'ingrediente cult del Natale: sua maestà il cappon; che qui si esprime in una delicata terrina allo spumante avvolta nel prosciutto crudo da servire a fette con qualche cipolla in agrodolce e chicchi di melagrana.

> segue a pag. 19





**Tortelloni verdi con
ragù ai cardi e noci,**

pag. 23

BERE GIUSTO
 La varietà di ingredienti
 e di preparazioni dei piatti
 di mare non impedisce
 a un Etna bianco di mostrarsi
 autorevole e versatile,
 rispettoso della fragranza
 croccante delle capesante
 e incisivo sulla sapida
 carnosità dei gamberoni.
 Il Valpolicella Superiore,
 un rosso di una certa
 importanza, si adegua
 perfettamente alla delicatezza
 della terrina e dei tortelloni,
 senza farsi intimidire
 dalla sostanza dell'anatra.
 Per le crostatine è ideale
 un calice di Verduzzo
 amabile delle Grave.

Nella foto a sinistra, piatto
 piano e fondo Atmospheria
 in porcellana di Limoges
 distr. da Florindo Besozzi.
 Nella pagina a fianco,
 vassoio ovale in porcellana
 collezione Persis
 di Rosenthal distr.
 da Sambonet, posate
 di Christofle.
 Indirizzi a pagina 6

ZUCCA E CAVOLINI DI BRUXELLES

PER 8 PERSONE

500 g di zucca Okkaido (varietà di origine giapponese) o mantovana - 500 g di cavolini di bruxelles - 2 spicchi di aglio - 1 rametto di rosmarino - 3 rametti di timo - 1/2 limone - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Mondate la zucca, tagliatela in grossi pezzi e lessatela in acqua bollente salata per 10-15 minuti, finché sarà tenera ma compatta. Intanto, lessate anche i cavolini di Bruxelles e tagliate a metà i più grandi.
- 2 Scaldare una padella antiaderente con 4 cucchiari di olio, l'aglio non sbucciato, il timo e il rosmarino tritati. Rosolatevi la zucca in fette spesse, unite i cavolini e cuocete per una decina di minuti. Regolate di sale e pepate. Aggiungete la scorza grattugiata del limone e un cucchiario di succo. Togliete dal fuoco e servite.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti
- 65 cal/porzione





**Anatra arrostita
all'arancia, pag. 23**

> segue da pag. 17

Grandi sapori d'inverno per il primo piatto di ravioli, preparato con una sfoglia alla verza, un ripieno di ricotta insaporita da parmigiano e scorza di limone e un condimento a base di cardi trifolati, noci, poca panna. Un'idea insolita e gourmand che, pur utilizzando gli ingredienti di tradizione, rivede i classici ravioli in brodo di Natale in chiave asciutta. I ragazzi ormai fanno a gara per indovinare il contenuto dei pacchetti (mai aprirli prima di pranzo...) e tra domande pressanti, risate e risposte vaghe, entra in scena un'insuperabile anatra all'arancia, che passa da sempre per una prelibatezza francese, ma è nata molti lustri or sono nella Firenze medicea. Croccante fuori e morbida dentro, è cosa da applausi a scena aperta. La sua caratteristica fragranza agrumata, ricorre anche nel contorno: zucca e cavolini profumati da succo d'arancia e scorzette.

> segue a pag. 20



Crostatine al
caramello, pag. 23

> segue da pag. 19

L'anima della festa

L'uva, i mandarini e i propiziatori chicchi di melagrana (ottimi accostati a un panino dolce), anticipano di poco il momento del dessert. Veramente un gran finale, che si traduce nell'irrinunciabile fettina di panettone innaffiata da un'euforica serie di brindisi e poi nelle crostatine monoporzione farcite al caramello e rifinite con croccante alle mandorle e panna montata (ideali anche per una merenda di auguri con i nonni o gli amici). E se è vero che a Natale siamo tutti più buoni, lasciate che il dessert e l'apertura dei regali coincidano in un unico momento di felice entropia. Dove nastri, sorprese, golosità e bicchieri tintinnanti creino quel caos meraviglioso che poi è l'anima vera di una festa.

C.C.



Nella pagina accanto: piatti grandi Laboratorio Paravicini, piatti con le tortine in porcellana di Herend distr. da B. Morone, piattini con lettere in vendita da RAW. Coppe in vetro di Murano con frutta e calici da champagne lineari, collezione PL/4 in vetro di Murano, di NasonMoretti; coppe da champagne intagliate di Waterford distr. da B. Morone.
 In questa pagina: piatto con melagrane e bacche di viburnum Laboratorio Paravicini. Cerbiatto, lucine e sfere natalizie da Viridea. Indirizzi a pagina 6

