

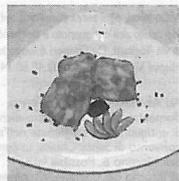
LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie per le feste dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera"

Menù di Natale in grande stile

Dall'antipasto al dolce, cinque piatti tradizionali per il 25 dicembre

MARBRÉ DI LEPRE



Ingredienti per la terrina

⇒ 1 lepore di circa 2 kg, 1, 250 litri di vino rosso corposo, 1 cipolla, 2 scalogni, 1 bouquet aromatico, 1 sacchetto di aromi, 5 dl di fondo bianco, 5 dl di fondo bruno, 2 fogli di gelatina, 1 dl di olio di oliva, sale e pepe

Per guarnire

⇒ 50 g di pistacchi, 10 g di tartufo nero, 20 g di funferli, cerfoglio, aceto rosso stravecchio

Preparazione

Disossare la lepore e tagliare la carne a cubetti. In una casseruola mettere due cucchiai di olio, unire la cipolla, gli scalogni affettati, il mazzetto aromatico e gli aromi. Flambare con vino rosso e far raffreddare. In una padella con 5 cucchiai di olio far saltare la lepore; sgocciolarla e unirla alle verdure fatte appassire, far insaporire per qualche minuto, aggiungere il vino flambato e ridurlo di 2/3. Aggiungere il fondo bruno, iniziare una cottura molto dolce tenendo sempre pulite le pareti interne della pentola spennellandole con il fondo bianco e, dopo circa 10 minuti, unire anche il restante fondo bianco, fino a fine cottura. Sgocciolare la lepore e passare al colino cinese l'ingrediente. Incorporarvi la gelatina precedentemente ammollata. In una terrina fare un fondo con un velo di gelatina, disporvi la lepore, i pistacchi e i tartufi creando vari strati. Coprire la terrina con pellicola trasparente e porla in frigorifero per 12 ore circa. Mondare i funferli, farli saltare in padella con olio di oliva e usarli per guarnire il marbré.

IL BIANCO D.O.C.

RIESLING ALTO ADIGE

Particolarità

Vino prodotto da uve "Riesling renano"

Caratteristiche

Colore giallo chiaro, tendente al verdognolo

Ha un profumo delicato con note di fieno tagliato e un sapore secco, fresco, leggermente acidulo

La gradazione alcolica minima è di 11 °C

Così in tavola

Temperatura di servizio 8 °C. Da servire in calice tulipano medio



Signore e signori, il Natale è servito. Si comincia con gli scampi, si passa a cappelletti in brodo, anatra e lepore, per finire in dolcezza con semifreddo al torroncino. Cinque gustosi piatti ideati dagli allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" diretto da Franco Soldaini. I giovani, coordinati dallo chef Angelo Novati, hanno preparato un menù completo per il giorno di Natale. «È un menù ricco che rispetta la tradizione e, soprattutto, è alla portata di tutti», spiega Angelo Novati.

Un consiglio dello chef per quanto riguarda la cottura della lepore, irrorarla con i fondi di cottura bruno, ricavato dalla prima cottura, e bianco, burro e brodo vegetale. Per quanto riguarda i vini, il consiglio cade su un rosso toscano Dog mentre per il bianco sul classico Riesling dell'Alto Adige. Per accompagnare il dolce, un Valcalepio moscato passito, dal sapore lievemente ammandorlato, ottenuto con sole uve moscato di Seanzo (Bergamo), fatte appassire in appositi locali per almeno tre settimane. Per informazioni sulle ricette 031.30.55.40.

CAPPELLETTI IN BRODO



Ingredienti per la pasta

⇒ 300 g di farina, 4 tuorli, 2 uova, 2 cucchiai di olio, sale fino

Per la farcia

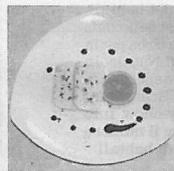
⇒ 300 g di capponne bollite, 1 dl di panna, 50 g di prosciutto crudo, 30 g di grana grattugiato, noce moscata, 1 dl di brodo di gallina, sale e pepe

Preparazione

Passare al tritacarne il pollo e il prosciutto, unire tutti gli altri ingredienti e mescolare molto bene, così da ottenere un impasto compatto. Preparare la sfoglia con farina, uova, olio e sale; lavorare gli ingredienti ben amalgamati sino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Stendere la pasta e disporre a intervalli regolari il ripieno. Formare i cappelletti e farli cuocere nel brodo bollente. Servire nel brodo di cottura.

SEMIFREDDO AL TORRONCINO



Ingredienti per 6 persone

⇒ 2 tuorli, 150 g di zucchero, 50 g di mandorle pelate

⇒ 200 g di panna da montare, 2 cubetti di cioccolato fondente

Preparazione

Caramellare le mandorle con i due terzi dello zucchero. Montare i tuorli con lo zucchero rimasto incorporando le mandorle tritate. Montare la panna a neve, amalgamare al composto già preparato e passare in freezer. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Servire il semifreddo con la salsa di cioccolato.

ANATRA ALLE PERE



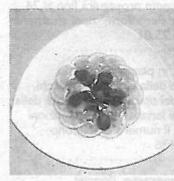
Ingredienti per 4 persone

⇒ 1 anatra intera, 1 dl di vino bianco, 50 dl di demi-glace, 4 pere Williams, 5 cl di grappa di pere Williams, 4 bacche di ginepro, 2 foglie di alloro, olio d'oliva, sale e pepe

Preparazione

Pulire con cura l'anatra, aromatizzarla con bacche di ginepro, alloro e olio d'oliva. Metterla in forno a 180 °C e cuocere per circa un'ora. A cottura ultimata ricavare i petti e le cosce e passarli in forno nuovamente su una placca con vino bianco e la grappa di pere. Continuare la cottura della carcassa irrorandola con la demi-glace e insaporendo con sale e pepe. Unire la demi-glace alla salsa ottenuta con la cottura di petti e cosce. Tagliare le pere a fette e caramellarle in padella. Disporre sul piatto di portata i petti d'anatra a fettine e le pere a ventaglio, bagnare con la salsa ottenuta e servire caldo.

SCAMPI IN GELATINA



Ingredienti per 6 persone

⇒ 1 kg di scampi, 2 dl di olio di oliva

⇒ 3 limoni con foglie, 200 g di pomodorini, 5 cl di panna, una punta di zucchero, sale

Per la gelatina

⇒ 50 dl di fumetto di pesce, 3 fogli di gelatina, 10 g di erba limoncina

⇒ 1 dl di vino bianco, 3 limoni, 50 g di zucchero, sale

Preparazione

Bollire per 3-4 minuti metà del fumetto di pesce con vino bianco, succo di limone, erba limoncina e zucchero. Far riposare per circa 5 ore. Filtrare il fumetto, riscaldarlo e aggiungere mescolando con cura la gelatina, farla raffreddare.

Marinare gli scampi per circa un'ora in olio, limone e sale; avvolgerli nelle foglie di limone, fermarli con uno stuzzicadenti e lessarli per qualche minuto in una pentola con la metà del fumetto di pesce rimasto. Scolarli e privarli delle foglie di limone. Scottare i pomodorini in acqua bollente, raffreddare subito in acqua e ghiaccio, pelarli, tagliarli in quattro ed eliminare i semi.

Montare la panna con qualche goccia di limone, sale e zucchero. Su un piatto freddo fare un fondo di gelatina, adagiare gli scampi e decorare con i pomodorini e la panna acida. Al piatto si possono unire uova di salmone o di storione.

IL ROSSO D.O.C.

NOBILE DI MONTEPULCIANO

Particolarità

Uno dei più grandi vini italiani
Zona di produzione:
Montepulciano (Siena)

Caratteristiche

Colore rubino, granato con l'invecchiamento. Profumo etereo e intenso, sapore asciutto, equilibrato, persistente. Gradazione 12,5 °C

Così in tavola

La temperatura di servizio deve essere di 16-20 °C. Da versare in calice ballon grande

BANQUETING

UNA TAVOLA A TEMA

Tovaglia porpora e composizione floreale dai toni caldi

Il Natale si tinge di porpora, colore principe del 25 dicembre. Ma Natale è anche il momento del colore: nastri gialli a impacchettare i tovaglioli e menù della stessa tonalità in contrasto con il tovagliato rosso porpora. Al centro, una composizione floreale dai toni caldi, arricchita da bacche invernali.

È questa la tavola che gli esperti del Brera consigliano per celebrare il Natale. Tovaglioli come balocchi, centrotavola ridondanti di colore e forme, in un tripudio di emozioni per la vista.



La tovaglia Rigorosamente rossa, preferibilmente porpora, per smorzare colori troppo "artificiali", deve essere damascata e ricca.

Il tovagliolo Arrotolato e legato con un nastro a quadri bianchi e gialli, deve essere ben inamidato per mantenere tutta la sua rigidità.

Il centrotavola di Natale deve avere toni caldi e aranciati. In quello raffigurato sono state utilizzate rose arancioni e rosse, alternate con bacche di pungitopo

Il menù Su carta pergamena di colore giallo Napoli, devono comparire il nome dei padroni di casa e le etichette dei vini presentati durante la serata.

Il centrotavola Rigorosamente nei toni caldi, aranciati, che richiamano i colori utilizzati per le altre decorazioni. In quello proposto sono state utilizzate rose arancioni e rosse, alternate con bacche di pungitopo.

Altro prezioso consiglio: niente cestini del pane sulla tavola, ma un piccolo piatto davanti a ogni commensale.