

## LE VIE DEI GOLOSI

CUCINA E TRADIZIONI / I piatti proposti dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como. Uno spunto per arricchire il menù della domenica

## PANETTONE GASTRONOMICO



## Ingredienti per 8 persone

⇒ 250 g di farina americana (o manitoba), 250 g di farina tipo "0", 250 g di latte, 80 g di burro, 40 g di zucchero, 15 g di lievito di birra, 10 g di sale, 3 tuorli

## Preparazione

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia e aggiungere gli altri ingredienti impastando per almeno venti minuti fino a che non risulta un composto omogeneo. Lasciare lievitare un'ora circa. Riprendere la pasta, accomodarla sulla spianatoia infarinata, sgonfiarla bene, fare una palla, metterla in uno stampo cilindrico per panettone e lasciar lievitare. A questo punto cuocere in forno caldo a 180° per 45 minuti. Praticare 5 tagli in orizzontale e 2 a croce in verticale e farcine partendo dal basso il primo taglio. Lasciare vuoto il secondo, farcine il terzo, e così via; il risultato finale è che ogni commensale prenderà il suo "sandwich" farcito. Salumi, formaggi, carciofini, funghetti, salse varie, uova sode, olive, tonno, capperi faranno da ripieno.

## I sapori delle feste

Panettone gastronomico, faraona bardata alle castagne con radicchio al forno, tris di alchechengi glassati con zabaione all'Amaretto di Saronno. Si comincia con un antipasto da gustare a strati, in compagnia degli amici, in questi strascichi di feste natalizie.

Regina della tavola di oggi è la faraona, mentre per dessert gli chef del "Brera" propongono un'insolita bacca, l'alchechengi, ricoperta di cioccolato e spruzzata con l'amaretto di Saronno dall'inconfondibile profumo (fotoservizio Mattia Vacca).



## CALICE DOC / Granaccia di Alicante



- ⇒ **Zona di produzione**  
Area collinare della provincia di Savona. È reperibile presso i viticoltori situati nel comune di Quiliano
- ⇒ **Caratteristiche**  
Vino rosso asciutto. Da il meglio di sé nel periodo che va dai 3 ai 5 anni
- ⇒ **Temperatura di servizio**  
16-18 °C
- ⇒ **Abbinamenti**  
Accompagna piatti di buon impegno a base di carni di vario tipo quali faraona, pernice in terrina e beccacce in salmi

## TRIS DI ALCHECHENGI



## Ingredienti per 4 persone

⇒ 12 alchechengi, pistacchi tritati, cocco rapé, cioccolato fondente, 8 tuorli, 120 g di zucchero, 200 g di Amaretto di Saronno

## Preparazione

L'alchechengi (*Physalis alkekengi*) è una pianta erbacea perenne, il cui frutto, commestibile quando è maturo, è una bacca rosso-arancio vivo, dolce, acidula, delle dimensioni di una piccola ciliegia; è racchiusa in un involucri leggero, a forma di cuore, colorato in autunno di rosso o di arancio. Le bacche si possono mangiare fresche, ma vengono anche preparate candite o ricoperte di cioccolato. Ecco uno spunto per prepararle. Stucciare gli alchechengi, glassarli nel cioccolato fondente sciolto. Tenerne 4 al naturale. Dei rimanenti glassarne 4 con i pistacchi tritati e 4 con il cocco rapé. Sbatterlo zucchero con i tuorli, aggiungere il liquore e cuocere a bagnomaria finché il composto non diverrà spumoso. Servire in una piccola cocotte con il tris di alchechengi.

## FARAONA BARDATA ALLE CASTAGNE CON RADICCHIO AL FORNO

## Ingredienti per 6 persone

⇒ 1 faraona, 300 g di lardo a fettine sottili, 500 ml di vino rosso (Pinot nero), 200 ml di fondo bruno, 100 g di castagne sgusciate, un cespo di radicchio, una noce di burro, olio d'oliva, timo, spezie varie, sale, pepe

## Preparazione

Fiammeggiare la faraona, pulirla e insaporirla con sale, pepe, timo e spezie. Avvolgerla con fettine di lardo e legarla. A forno molto caldo (190 °C) arrostiti la faraona per 40 minuti circa, evitando di aprire il forno per non fermare la cottura, in modo

che la faraona risulti croccante all'esterno. Toglietela dal tegame, sgrassare il fondo, aggiungere le castagne e deglassare con il vino. Lasciare, asciugare circa della metà e aggiungere il fondo di carne, tenendolo sul fuoco ancora qualche minuto. Filtrare il brodo, aggiustarlo di sale e far sciogliere una noce di burro. Tagliare la faraona in 4 parti, disporla sui piatti, irrorare con il fondo e decorare con le castagne. Mondare, lavare e asciugare il radicchio. Tagliarlo in 4 parti. Metterlo su una teglia foderata con carta da forno, salare, pepare, insaporire con le spezie e con un filo d'olio. Cuocere in forno a 180 °C finché non sarà ben appassito. Servire come contorno della faraona.



## Peperoncino e petali di rose per augurare buon anno

La befana si veste di rosso e augura un buon inizio d'anno a base di peperoncino e rose con questa tavola, studiata dagli esperti di banqueting design dell'Istituto "Gianni Brera".  
**Occorrente:** spugna oasis (in vendita dai fioristi), rose rosse, rami di rosmarino, rafia naturale, nastro in raso dello spessore di 4 mm, cartoncini avorio, un drappo di seta rosso (circa m 1,5x2), bacche rosse, peperoncino, piccole candele rosse in vasi in vetro satin (babà), alcune rose da sfogliare.  
**Procedimento:** tagliate un cubo di spugna tipo oasis e, una volta inzuppata nell'acqua, realizzate la composizione infilando prima le rose rosse (almeno 7 per centrotavola), poi le bacche, infine il peperoncino. Aiutatevi con la rafia e circondate la composizione con del rosmarino precedentemente tagliato all'altezza desiderata per coprire la spugna di oasis. Disponete il vostro centrotavola su un drappo in seta rosso, sul quale avrete scritto una poesia o una dedica. Intorno al centrotavola sfogliate due rose rosse e disponete le candele in vasetti di vetro.



### BACCHE E AVORIO

*La tavola può essere completata con segnaposto scritti a mano su cartoncino color avorio e legati al tovagliolo con del nastro rosso, al quale si può applicare un rametto di bacche*