

italo
I sensi del viaggio

SALERNO
La città si accende con la manifestazione "Luci d'Artista"

CORTINA
Nella località più glamour delle Dolomiti, anche lo sport è protagonista

EMMA
Con la "Boom Edition" la cantante salernina si racconta a 360 gradi

OPINIONI
Gianni Piotta
Fabiana Giacomotti
Alessandro Borghese

Magia delle feste

I regali di tendenza, il menù perfetto per il Natale e l'abbigliamento giusto per il Capodanno: tante idee per celebrare l'arrivo del 2019

ITALO I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
Gruppo Italo Treno
Tiratura: 80.000 copie

GUSTO
MENÙ DI NATALE

Idee e ricette per le feste

Dall'antipasto al dolce, passando per i vini da abbinare, alcuni consigli per un pranzo o cena con i fiocchi e per fare un figurone con parenti e amici

44 - DICEMBRE 2018

L'ANTIPASTO

Tartare di branzino su spaghetti di verdura e pompelmo rosa



GLI INGREDIENTI

- branzino **600 g**
- scalogno **1**
- olio extravergine **40 ml**
- carote **2 medie**
- zucchine **2**
- porro **1**
- limone **1**
- succo di pompelmi rosa **4**
- erba cipollina
- sale e pepe

Mondate e riducete le verdure a striscioline sottili aiutandovi con la mandolina. Poi, tuffatele separatamente in acqua bollente salata per un minuto. Immergetele quindi in acqua e ghiaccio, scolatele, asciugatele, mescolatele e lasciate raffreddare in frigo. Pelate i pompelmi a vivo e divideteli in spicchi. Sciacquate il branzino con acqua fredda

salata, in modo che la carne si rassodi. Poi, tritatelo al coltello e condite la tartare con erba cipollina, scalogno tritato, olio, succo di limone, sale e pepe. Lasciate marinare per circa 15 minuti. Unite il pompelmo agli spaghetti di verdure e conditeli con un'emulsione di olio e limone. Per servire, adagiate gli spaghetti di verdure nel piatto e, aiutandovi con un coppapasta, disponete sopra la tartare.



Spumante Brut Classico da uve Falanghina, un Mata Villa Matilde è perfetto per accompagnarlo.

GUSTO MENÙ DI NATALE

PRIMO PIATTO

Ravioli di zucca su crema di Parmigiano

GLI INGREDIENTI

- farina 00 **500 g**
- uova **5 intere**

Ripieno:

- zucca **1 kg di polpa**
- parmigiano reggiano **200 g**
- uova **2 intere + 1 tuorlo**
- porro **1**
- olio extravergine di oliva
- noce moscata
- sale e pepe bianco

Condimento:

- panna fresca **500 ml**
- parmigiano reggiano **300 g**
- melograni **2**
- sale e pepe bianco



Per il ripieno dei ravioli, tagliate la polpa di zucca a cubetti e disponeteli in una teglia coperta con carta forno. Infornate a 200°C per 25 minuti circa, fino a quando risultano morbidi e leggermente dorati. Affettate il porro e fatelo stufare in padella con un filo d'olio. Trasferite la polpa di zucca in una ciotola, unite le uova, il Parmigiano Reggiano grattugiato, la noce moscata, il porro e il pepe bianco. Mescolate con cura per amalgamare il tutto. Per la pasta disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e rompete le uova nell'incavo al centro. Iniziate ad amalgamare gli ingredienti con una forchetta e, quando l'impasto inizia a formarsi, impastate a mano. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Stendete l'impasto con la sfogliatrice, oppure con il mattarello,

GUSTO MENÙ DI NATALE

e poi ricavate dalla sfoglia dei dischi di circa 5 cm di diametro. Disponete un cucchiaino di ripieno nel centro di ognuno e poi richiudetelo a metà, avendo cura di sigillare bene i bordi. Per la salsa portate a bollore la panna, togliete dal fuoco e unite il Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolando con una frusta per

ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiungete il melograno lasciando alcuni chicchi per la guarnizione. Lessate i tortelli di zucca in acqua salata per 3-4 minuti, scolateli, conditeli con burro fuso e disponeteli sulla crema di Parmigiano. Decorate con i chicchi di melograno e dadini di zucca saltati in padella.



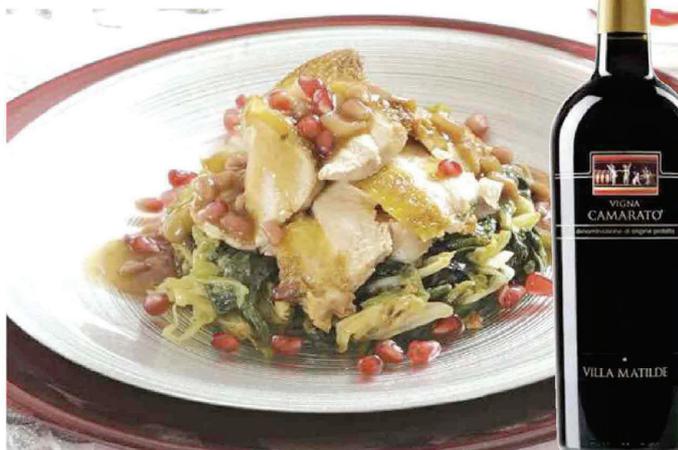
Per questo piatto sarebbe ideale un Vigna Caracci Villa Matilde 2015, vino fatto con uve Falanghina al 100%.

SECONDO PIATTO

Petto di Faraona con bietola brasata

GLI INGREDIENTI

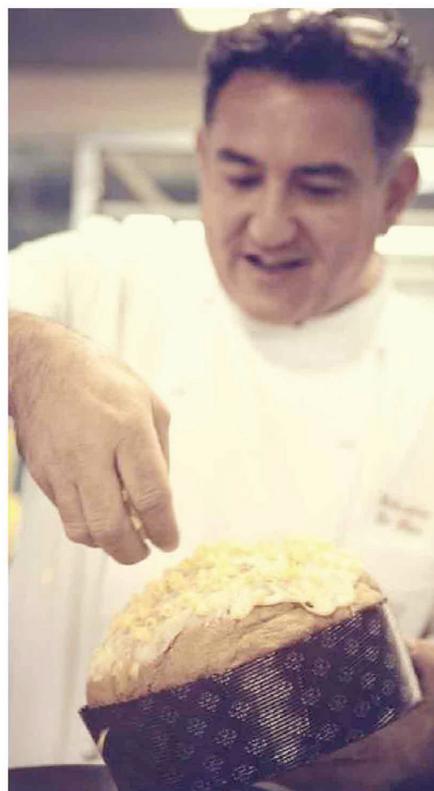
- faraona **6 petti**
- pancetta arrotolata **18 fette**
- alloro **6 foglie**
- brandy **1 bicchierino**
- cipolla bianca **1**
- bietola **700 g**
- melagrana **1**
- pinoli **30 g**
- olio extravergine di oliva **100 ml**
- burro **100 g**
- farina
- sale e pepe



Il vino perfetto da abbinare a questo piatto è un Villa Matilde Camarato 2013 prodotto con uve Aglianico e Pedrosso.

Inanzitutto mondate e lavate la bietola, quindi trasferitela in padella, unite la cipolla affettata, i pinoli, l'olio e fate stufare per 10 minuti. Infine, regolate il sale. Mondate i petti di faraona e adagiatevi sopra una foglia d'alloro, quindi avvolgeteli nella pancetta. Poi, regolate sale, pepe e infarinate leggermente. In una padella con una noce di burro, lasciate insaporire la faraona per 5 minuti, quindi irrorate con il brandy e il succo di mezza melagrana. Coprite e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Togliete la carne dalla padella, nel fondo di cottura aggiungete i chicchi della mezza melagrana restante e una piccola noce di burro, cuocete fino a ottenere una salsa densa. Disponete nei piatti i petti di faraona e la bietola brasata. Infine, decorate con il sugo di cottura.

Il vino perfetto da abbinare a questo piatto è un Villa Matilde Camarato 2013 prodotto con uve Aglianico e Pedirrosso.



Per chiudere un menù davvero con i fiocchi, il panettone al limoncello del noto pasticcere Sal De Riso, a sinistra.

Sopra: un Falanghina Roccamonfina Passito, perfetto da abbinare a un dolce.