A NATALE cucino io

CON Galbani

Il RICETTARIO

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Antipasti

TIRAMISÙ DUE SALMONI ED ERBA CIPOLLINA

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 3 uova
- 4 fette di salmone affumicato
- 200 g di salmone fresco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di erba cipollina tritata
- 4 steli di erba cipollina intera
- 4 tigelline
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Separate gli albumi dai tuorli delle uova. Tagliate il salmone fresco in cubetti di circa 1 cm. Mettete l'olio d'oliva a scaldare, quindi aggiungete i cubetti di salmone fresco, cuocete per 2 minuti, salate, pepate e lasciate raffreddare.

Abbrustolite leggermente le tigelline. Sbattete energicamente i tuorli delle uova fino a farli schiarire, incorporate il Mascarpone Santa Lucia, quindi aggiungete l'erba cipollina tritata, sale e pepe e incorporare delicatamente gli albumi montati a neve. Componete il tiramisù in un bicchiere o su un piatto disponendo sul fondo una tigellina, sopra i cubetti di salmone cotto e poi la preparazione con il mascarpone.

Lasciar riposare in frigo per alcune ore, idealmente 12 ore. Servite posandovi sopra una fettina di salmone affumicato e qualche stelo di erba cipollina.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Antipasti

CANAPÈ AL GORGONZOLA D.O.P.

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 1 confezione di Gorgonzola D.O.P. Gim
- 50 g di panna da cucina
- pane per bruschette o 1 baguette
- 100 g di noci sgusciate

IL PROTAGONISTA

Preparazione

In una ciotola schiacciate bene il Gorgonzola D.O.P. Gim con una forchetta e amalgamatelo con la panna da cucina.

Tagliate il pane in 15 fette spesse 1 o 2 cm e passatele per qualche minuto al grill del forno.

Spalmate il composto sulle bruschette così ottenute e decorate con le noci tritate e mezza noce sopra ogni fetta.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Antipasti

GAMBERI E PATATE IN CREMA DI STRACCHINO

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 2 patate viola
- 2 patate gialle
- 12 gamberi rossi
- 1 confezione di Certosa Stracchino Cremolatte
- 1 mazzetto di erba cipollina
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Tagliate a cubi le patate, cuocetele in acqua salata bollente e poi lasciate raffreddare.

Pulite i gamberi lasciando la codina, cuoceteli al vapore e lasciate raffreddare. Stemperate lo Stracchino Cremolatte con un filo d'olio e aggiungete un pizzico di pepe.

Presentazione: condite i cubi di patate con olio, sale e pepe.

Sistemateli nei piatti, irrorate con la crema di stracchino, aggiungete i gamberi e spolverate con erba cipollina tagliata finemente.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Antipasti

PATATE FILANTI RIPIENE CON SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 4 patate grandi
- 4 Santa Lucia Fette alla Mozzarella
- 4 fette di salmone affumicato
- 1 rametto di aneto
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Bollite le patate ben lavate con la buccia e fate attenzione che siano cotte ma che non si sfaldino. Scolatele, tagliatele a metà e scavatele senza romperle.

Mescolate subito la parte di patata scavata con le Santa Lucia Fette alla Mozzarella, il sale, il pepe e l'aneto. Quando le patate non saranno più bollenti, aggiungete il salmone affumicato tagliato in pezzi grossolani.

Riempite nuovamente le patate con il loro interno. Decorate a piacimento adagiando sulle patate delle striscioline di Santa Lucia Fette alla Mozzarella. Servite calde o tiepide.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Antipasti

MINI PLUMCAKE DI FORMAGGIO E GALBANETTO

Ingredienti

Dosi per 6 persone:

- 200 g di farina
- 1 salame Galbanetto Tradizionale
- 100 g di formaggio Bel Paese
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 3 uova
- 200 ml di latte
- noce moscata
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA

Preparazione

In una ciotola unite la farina con il parmigiano e il formaggio Bel Paese grattugiato finemente. Aggiungete il salame Galbanetto tagliato a piccoli dadini e l'olio extravergine d'oliva, quindi mescolate tutto.

In un'altra ciotola sbattete le uova con il latte, quindi unite i due composti e mescolate bene fino ad ottenere un impasto molto denso e colloso.

Versatelo negli stampi per mini plumcake che avrete precedentemente imburrato e infarinato, quindi infornate a 180° per circa 30 minuti. Servite freddi o tiepidi.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Antipasti

VOL AU VENT BIANCHI E ROSSI

Ingredienti

Dosi per 3 persone:

- 6 vol au vent di pasta sfoglia già pronti
- 1 confezione di Ciliegie di Mozzarella Santa Lucia
- 12 gamberetti freschi
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 1 melograno
- foglie di lattughino
- aceto balsamico

IL PROTAGONISTA

Preparazione

In una padella antiaderente scaldare l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio, aggiungere i gamberetti e far saltare qualche minuto finché saranno rosa.

Una volta freddi, sgusciarli senza staccare la codina finale e mettere da parte. Adagiare una foglia di lattughino sul fondo dei vol au vent e farcirli con le Ciliegie di Mozzarella Santa Lucia alternate ai gamberetti saltati.

Decorare con chicchi di melograno precedentemente sgranato, un filo d'olio e gocce di aceto balsamico.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Primi

LASAGNE AL FORNO CON MOZZARELLA

Ingredienti

Dosi per 4 persone:
- 250 g di lasagne all'uovo fresche
- 4 Mozzarelle Santa Lucia
- 500 g di ragù di carne
- 30 g di burro Santa Lucia
- 150 g di formaggio grattugiato

Per il ragù:
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino rosso
- 250 ml di brodo di carne
- 400 g di polpa di manzo
- 100 g di polpa di maiale
- 250 ml di salsa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Tritate sedano, carota e cipolla e rosolateli in un tegame capiente con abbondante olio, unite la polpa di manzo e di maiale tritate e continuate a rosolare, quindi irrorate con il vino rosso e lasciate evaporare. Aggiungete la salsa di pomodoro, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere a fuoco basso per un paio d'ore.

Coprite una teglia rettangolare con carta da forno e riempitela a strati alternando uno strato di lasagne fresche, qualche cucchiaio di ragù di carne, la Mozzarella Santa Lucia tagliata a pezzettini e una spolverata di formaggio grattugiato.

Terminate con un leggero strato di mozzarella, del formaggio grattugiato e fiocchetti di burro. Passate in forno a 200° per circa 40 minuti. Servite calda e filante.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Primi

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RICOTTA E GAMBERONI

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 400 g di spaghetti alla chitarra
- 250 g di Ricotta Santa Lucia
- 16 gamberoni freschi
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di cognac
- il succo di 1/2 arancia rossa
- 16 fili d'erba cipollina
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Lavate l'erba cipollina e tagliatela a rondelle, quindi unitela in una ciotola alla Ricotta Santa Lucia insieme al succo d'arancia e al pepe.

Saltate i gamberoni in una padella antiaderente larga con un filo d'olio extravergine d'oliva e lo spicchio d'aglio, quindi sfumateli con il cognac e fate cuocere finché non evapora. Mettete da parte i gamberoni. Cuocete gli spaghetti in acqua bollente e salata seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione.

Scolateli e mantecateli nella padella dove avete cotto i gamberoni con la crema di ricotta. Aggiungete i gamberoni e servite caldo.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Secondi

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI NOCCIOLE

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

Per il burro aromatizzato al salmone e pepe rosa:
- 200 g di burro in vaschetta Santa Lucia
- 50 g di salmone affumicato
- pepe rosa tritato
- succo di limone

Per il burro aromatizzato alle nocciole:
- 200 g di burro in vaschetta Santa Lucia
- 50 g di nocciole
- sale

Per il trancio di salmone:
- 2 filetti di salmone alto circa 3 cm
- 1 rametto di aneto fresco
- 50 g di nocciole
- 2 fette di pane di campagna
- sale

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Per il burro al salmone: riducete il salmone in purea e mischiatelo al burro a temperatura ambiente, aggiungete il pepe rosa pestato. Mettete il composto in una sac à poche e lasciatelo riposare in frigorifero almeno un'ora.

Per il burro alle nocciole: in un mixer riducete le nocciole in polvere, incorporatele al burro a temperatura ambiente e aggiungete un pizzico di sale. Mettete il composto in una sac à poche e lasciatelo riposare in frigorifero almeno un'ora.

Per il salmone: panate il salmone dalla parte della polpa con il trito di nocciole e tostatelo velocemente in una padella antiaderente calda senza aggiungere altri grassi. Giratelo e tostatelo dal lato della pelle.
Servite i filetti di salmone aromatizzandoli con dell'aneto fresco e accompagnadoli con dei crostini di pane tostato e spalmato con i due burri aromatizzati.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Secondi

ARROSTO RIPIENO

Ingredienti

Dosi per 6 persone:

- 1 larga fetta di fesa di vitello da 1kg
- 200 g di Cotto di Tacchino Galbacotto
- 700 g di spinaci
- 4 cucchiai di parmigiano
- 2 uova
- 80 g di burro Santa Lucia
- 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Mondate e lavate gli spinaci e lessateli con poca acqua. Scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente. Fateli insaporire in padella con una noce di burro, salate, pepate e, fuori dal fuoco, amalgamatevi due cucchiai di parmigiano. In una ciotola sbattete le uova con sale, pepe e due cucchiai di parmigiano. Con il composto di uova preparate due frittate sottili. Allargate la fetta di carne sul tagliere e battetela leggermente con il batticarne per pareggiare lo spessore, quindi copritela prima con le fette di Cotto di Tacchino, poi con le frittate e infine con gli spinaci, lasciando un bordo libero di due dita. Arrotolate la fetta di carne su se stessa e cucitela con un grosso ago e del filo robusto, quindi legatela in più punti con lo spago da cucina. Scaldate olio e burro in un tegame e rosolate l'arrosto girandolo continuamente finché avrà preso un bel colore uniforme. Insaporite con sale e pepe, sfumate con il vino e coprite ermeticamente; abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa un'ora girando ogni tanto l'arrosto e unendo se necessario mezzo mestolo di acqua calda. A cottura ultimata fate riposare l'arrosto per mezz'ora prima di tagliarlo a fette non troppo sottili. Adagiate le fette di arrosto sul piatto da portata e irrorate con il sughetto che si sarà raccolto nel tegame.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Dessert

ROTOLO DI NATALE

Ingredienti

Dosi per 8 persone:

Per la base:
- 6 uova grandi
- 200 g di zucchero
- 150 g di farina
- una pizzico di sale
- essenza naturale di vaniglia

Per la crema allo zabaione:
- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 8 tuorli d'uovo
- 160 g di zucchero
- 50 g di gocce di cioccolato fondente
- 120 ml di marsala

Per decorare:
- 300 g di cioccolato fondente
- lamponi
- menta
- confetti di cioccolato colorati

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Preparate la pasta biscuit: in una terrina mettete i tuorli con lo zucchero e montate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso. Aggiungete la farina setacciata amalgamando con una spatola con movimenti dal basso all'alto, e infine incorporate i bianchi montati a neve ben ferma. Ultimate con l'essenza naturale di vaniglia e versate su due placche da forno rivestite da carta forno. Livellate il composto in un'altezza di circa 1/2 cm e cuocete in forno a 170° per circa 12-15 minuti. Appena sfornate, arrotolatele nel senso corto del rettangolo e fate raffreddare (è importante che lo facciate da caldo). Preparate la crema: montate con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete il marsala e ponete a bagnomaria continuando a montare per 10 minuti. Togliete la crema dal fuoco continuando a mescolare, unite quindi il Mascarpone Santa Lucia precedentemente lavorato e le gocce di cioccolato. Srotolate i biscuit, spalmate la crema sulla pasta, riarrotolate e fate fondere dolcemente a bagnomaria il cioccolato fondente tritato. Spalmate i due tronchetti con il cioccolato fuso e con i rebbi della forchetta fate una decorazione "a corteccia". Una volta raffreddato il cioccolato e tornato solido potete tagliare i due rotoli ottenuti in fette dello spessore di circa 2 cm. Formate l'albero: mettete sul piatto da portata le fette una accanto all'altra a formare un cerchio, e sopra posizionatevi le altre fette in modo da ottenere la tipica forma dell'albero di natale. In cima mettete una stella cadente ottenuta ritagliando con un coppapasta un pezzo della base del rotolo. Decorate come la fantasia vi suggerisce: meringhe, lamponi, foglioline di menta, confetti colorati.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Dessert

TARTUFINI DI CREMA ALLA RICOTTA

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

- 1 confezione di Crema alla Ricotta Santa Lucia
- canditi tritati
- cacao in polvere
- nocciole tritate
- cocco grattugiato
- codette colorate

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Stemperate Crema alla Ricotta Santa Lucia ben fredda in una ciotola e, prelevandola con un cucchiaino, posizionate delle cucchiaiate ben separate su una teglia.

Mettete la teglia in freezer per circa un'ora e quando la crema si sarà solidificata, modellate velocemente ricavando delle palline.

Passatele a piacere nel cacao, nelle nocciole, nelle codette, nel cocco o nei canditi, fino a ricoprirle. Fate riposare i tartufini in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.

Se avete a disposizione degli stampi per cioccolatini o praline utilizzateli per creare i vostri tartufini.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Dessert

CHARLOTTE TIRAMISÙ

Ingredienti

Dosi per 8 persone:
- 1 confezione di savoiardi

Per la crema:
- 8 tuorli d'uovo
- 8 cucchiai di zucchero
- acqua
- 750 g di Mascarpone Santa Lucia

Per la bagna:
Caffè quanto basta
2 tazzine di crema al whisky

Per decorare:
- savoiardi grossi artigianali
- 300 g di marron glacé
- 4 cucchiai di cacao amaro
- biscottini a sigaretta

IL PROTAGONISTA

Preparazione

In un pentolino mettete i cucchiai di zucchero insieme a una tazzina d'acqua. Portate a ebollizione e cuocete per un paio di minuti facendo così sciogliere lo zucchero e ottenendo uno sciroppo: versatelo ben caldo sui tuorli, montando con le fruste elettriche, e continuate a montare finché avrete ottenuto un composto gonfio e spumoso. Unite delicatamente anche il Mascarpone Santa Lucia ottenendo una crema morbida. Foderate con carta da forno il fondo di uno stampo a tortiera con cerniera e mettete uno strato di savoiardi imbevuti nel caffè miscelato alla crema al whisky. Tagliateli in modo da ottenere un cerchio ed avere una base completa: versatevi sopra una generosa quantità di crema al mascarpone e marron glacé sbriciolati, poi componete allo stesso modo gli altri due strati. Aprite lo stampo a cerniera e spalmate anche i bordi del dolce con la crema al mascarpone avanzata: fate aderire su tutta la circonferenza del dolce con i savoiardi tagliati a metà e posti uno al fianco dell'altro. Dividete la crema al mascarpone rimasta in due terrine e in una aggiungete il cacao amaro setacciato: mettete le creme in due sac à poche e rifinite la charlotte decorando la superficie. Ultimate mettendo al centro del dolce ancora marron glacé spezzettati e biscottini a sigaretta. Rifinite con un nastrino dorato.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Dessert

CROSTATA CON CREMA DI MASCARPONE E FRUTTI ROSSI

Ingredienti

Dosi per 8 persone:

Per la pasta frolla:
- 500 g di farina
- 300 g di burro Santa Lucia
- 200 g di zucchero
- 5 tuorli
- limone grattugiato
- un pizzico di sale

Per la crema:
- 500 g di Mascarpone Santa Lucia
- 150 cl di panna da montare
- 3 cucchiai di liquore all'arancia
- 3 cucchiai di zucchero a velo
- 200 g di frutti rossi misti
- foglioline di menta fresca

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Tagliare il burro in piccoli pezzi e mescolare con lo zucchero, i tuorli, il limone grattugiato e un pizzico di sale. Impastare con la farina su una spianatoia finché l'impasto non diventa omogeneo ma facendo attenzione a non scaldarlo.

Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per mezz'ora. Scaldare il forno a 180°. Imburrare e infarinare uno stampo da 26/28 cm di diametro e foderarlo con la pasta frolla stesa; coprire la superficie con carta da forno, riempirla con fagioli secchi e cuocere per 20-25 minuti.

Lasciar raffreddare la frolla. Nel frattempo montare la panna e amalgamarla delicatamente al Mascarpone Santa Lucia, al liquore e a 2 cucchiai di zucchero a velo. Distribuire il composto sul fondo della crostata, decorare a piacere con i frutti rossi, le foglioline di menta e spolverizzare il bordo della crostata con il resto dello zucchero a velo.

A
NATALE
cucino io
CON Galbani

Dessert

PANDORO FARCITO CON CREMA ALLA RICOTTA

Ingredienti

Dosi per 8 persone:
- 1 pandoro
- 2 confezioni di Crema alla Ricotta Santa Lucia
- 250 g di crema pasticcera

Per la crema pasticcera:
- 3 tuorli
- 30 g di amido di mais
- 90 g di zucchero
- 150 ml di latte
- 30 g di cioccolato fondente
- 1 bacca di vaniglia

Per la decorazione:
- zucchero a velo
- ciliegie candite

IL PROTAGONISTA

Preparazione

Mettete sul fuoco un pentolino con il latte, aggiungete in infusione i semi della bacca di vaniglia e raggiungete il bollore. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero con l'aiuto di una frusta, unite l'amido di mais e amalgamate.

Aggiungete il composto ottenuto al latte e riportate nuovamente il tutto sul fuoco, continuando a girare con una frusta fino ad ottenere un composto denso ed omogeneo. Mettete metà della crema pasticcera in frigorifero.

Fate fondere il cioccolato e aggiungetelo all'altra metà di crema. Mescolate bene e mettete anche questa crema in frigorifero. Tagliate a strati il pandoro e farcite alternando crema pasticcera alla vaniglia, crema pasticcera al cioccolato e Crema alla Ricotta.

Decorate il pandoro con zucchero a velo e ciliegie candite a piacere.

Buon
Appetito

Galbani

Vuol dire fiducia.