

A  
**NATALE**  
*cucino io*  
CON **Galbani**



**Il**  
**RICETTARIO**

A  
**NATALE**  
*cuciniamo*  
CON **Galbani**



*Antipasti*

## TARTUFINI AL FORMAGGIO CON GRANELLE DI FRUTTA SECCA E SPEZIE

### *Ingredienti*

#### **Dosi per: 6 persone**

- 2 panetti di Formaggio Fresco Spalmabile Santa Lucia
- 100 g di Ricotta Santa Lucia
- 100 g di Galbanino
- 100 g di parmigiano grattugiato
- granella di pistacchi
- semi di papavero
- un mazzetto di timo, maggiorana ed erba cipollina
- bacche di pepe rosa



**IL PROTAGONISTA**

### *Preparazione*

Grattugiate il Galbanino con una grattugia a fori larghi e mettetelo in una terrina insieme al parmigiano, la Ricotta e il Formaggio Fresco Spalmabile Santa Lucia. Amalgamate bene.

Tritate al coltello le erbe aromatiche e mettetele in un piattino. Mettete anche le restanti spezie/granelle di frutta secca in piattini individuali.

Con un cucchiaino prelevate delle porzioni di impasto grandi come una nocciola, ripassatele nelle mani inumidite e date loro la forma di tartufini: passate ognuna a piacimento nella granella di pistacchi, bacche di pepe rosa, semi di sesamo o erbe aromatiche tritate.

Tenete i tartufini al fresco in frigorifero fino al consumo.

A  
**NATALE**  
cucino io

CON **Galbani**



*Antipasti*

## FOGACCINE IN PADELLA CON MOUSSE DI RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO

### *Ingredienti*

#### **Dosi per: 6 persone**

- 350 g di farina 00
- 100 ml di latte
- 70 ml di acqua
- 8 g di lievito secco per torte salate
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini rasi di sale
- ½ cucchiaino raso di zucchero
- 250 g di Ricotta Santa Lucia
- 120 g di prosciutto cotto Galbacotto
- qualche rametto di timo
- pepe nero



**IL PROTAGONISTA**

### *Preparazione*

In una ciotola mettete la farina miscelata con il sale, lo zucchero e il lievito e aggiungetevi l'acqua, il latte e l'olio. Impastate energicamente per 5 minuti, quindi coprite con pellicola alimentare e fate riposare per 20 minuti circa.

In un mixer frullate il prosciutto cotto Galbacotto con la Ricotta Santa Lucia e il timo esfoliato fino ad ottenere una crema. Profumate con il pepe nero macinato.

Trascorso il tempo di riposo della pasta, stendetela con un mattarello in una sfoglia di 3 mm di spessore e con un coppa pasta natalizio ricavate le vostre focaccine (a forma di stella, albero, omino di pan di zenzero, stella cometa...).

Cuocete le focaccine poche alla volta in una padella antiaderente calda coperta con coperchio, circa 3 minuti per lato a fiamma media. Dovranno diventare dorate ma non scure. Man mano che le cuocete, mettetele in un panierino coperte da un canovaccio pulito inumidito, così che restino calde ma non seccino.

Una volta cotte tutte, spalmatele con la mousse di ricotta e prosciutto cotto e servite subito.



A  
**NATALE**  
cucino io

CON **Galbani**

*Primi Piatti*



## STELLA DI CANNELLONI CON MOZZARELLA, SPINACI E LIMONE

### *Ingredienti*

#### **Dosi per: 6 persone**

- una confezione di pasta fresca per lasagne
- 500 g di spinaci
- 500 g di Mozzarella Santa Lucia
- la scorza di un limone non trattato
- 300 ml di latte
- 30 g di burro Santa Lucia
- 30 g di farina
- sale e pepe
- noce moscata
- parmigiano grattugiato



**IL PROTAGONISTA**

### *Preparazione*

Pulite gli spinaci, privateli dei gambi duri e metteteli in una pentola con una presa di sale: cuoceteli a fiamma dolce finché ammorbidiscono. Scolateli e profumateli con la scorza grattugiata del limone.

Per la besciamella: portate a bollire il latte con sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Nel frattempo a parte fate sciogliere il burro a fiamma dolce, aggiungetevi la farina e mescolate bene formando il roux. Quando il latte è molto caldo versatevi dentro il roux e subito con una frusta amalgamate energicamente per sciogliere eventuali grumi: fate cuocere rigirando sempre finché la besciamella bollerà e diventerà densa.

Sbollentate in abbondante acqua salata per un minuto i fogli di lasagna, scolateli e metteteli in una ciotola con acqua fredda per bloccarne la cottura. Da ogni foglio di lasagna ricavate dei cannelloni lunghi 4 cm: tagliate la pasta e farciteteli con spinaci e Mozzarella Santa Lucia tagliata a dadini. Posizionate i cannelloni in piedi l'uno vicino l'altro in una teglia a forma di stella foderata con carta da forno. Versate la besciamella sulla superficie, cospargete con il parmigiano grattugiato e infornate a 180° per circa 35 minuti, fino a doratura.

*A*  
**NATALE**  
*cuciniamo io*

CON **Galbani**





## CUPOLA DI CRESPELLE CON GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI

### Ingredienti

**Dosi per: 6 persone**

#### Per le crespelle:

- 2 uova
- 140 g di farina
- 250 ml di latte
- una noce di burro
- sale e pepe

#### Per il ripieno:

- 2 cespi di radicchio tondo
- 440 g di Gorgonzola D.O.P. Gim
- 15 noci
- olio extravergine d'oliva



IL PROTAGONISTA

### Preparazione

Sbattete le uova e versate, alternando, latte e farina fino ad ottenere una pastella liscia. Salate, pepate, versate il burro che avrete precedentemente sciolto e fate riposare per circa 20 minuti. Nel frattempo lavate il radicchio, privatelo dei torsoli duri e tagliatelo a strisciole sottili. Cuocetelo a fiamma molto vivace in una padella antiaderente ben calda con un goccio di olio. Salate solo a fine cottura.

Ungete con un velo di burro una padella antiaderente, versate un mestolino di pastella e roteate la padella da tutte le parti ottenendo una crespella sottile del diametro di circa 18-20 cm. Fatela cuocere due minuti per lato e ripetete l'operazione fino ad ottenere una dozzina di crespelle.

Foderate con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato una pirofila tonda: sul fondo mettete una crespella e cospargetela con un poco di radicchio spadellato, qualche gheriglio di noce e pezzetti di Gorgonzola D.O.P. Gim. Adagiatevi sopra una seconda crespella e continuate così gli strati suddividendo gli ingredienti.

Chiudete la cupola mettendo sull'ultimo strato solo la crespella, infornate a 180° e cuocete per 35 minuti circa. Fate freddare 10 minuti circa quindi capovolgete sottosopra. Decorate con radicchio e granella di noci prima di servire.

A  
**NATALE**  
cuciniamo

CON **Galbani**



## Secondi Piatti



# ARROSTO DI TACCHINO CON RICOTTA, CASTAGNE E MELOGRANO

## Ingredienti

### Dosi per: 4 persone

- una fetta grande di tacchino (da circa 700 g)
- 250 g di Ricotta Santa Lucia
- 10 castagne precotte
- 100 g di pancetta tesa
- un mazzetto di timo e maggiorana
- 1/2 melograno
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- uno spicchio di aglio
- un mazzetto di salvia e rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



IL PROTAGONISTA

## Preparazione

Fatevi tagliare dal macellaio una fetta grande di fesa di tacchino in modo che la possiate farcire e arrotolare su se stessa. Salate e pepate internamente la carne.

In una ciotola mescolate la Ricotta Santa Lucia con le castagne tritate grossolanamente, salate, pepate e profumate con timo e maggiorana essofolati.

Spalmate la carne con generosa farcia quindi, delicatamente, arrotolatela su se stessa. Fasciatela con la pancetta tesa e legate l'arrosto con spago da macelleria.

In una padella antiaderente mettete qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva, lo spicchio di aglio, la salvia e il rosmarino lavati e adagiatevi l'arrosto. Fatelo rosolare da tutte le parti a fiamma alta fino a che sia bello dorato quindi sfumate con del vino bianco. Fate evaporare e continuate la cottura coperto per circa 40 minuti.

Negli ultimi 10 minuti di cottura aggiungete al fondo anche il melograno sgranato. Servite con patate novelle arrosto.

A  
**NATALE**  
cucino io

CON **Galbani**



Contorno



## SFORMATINI DI PATATE E FUNGHI CON CUORE DI MOZZARELLA

### Ingredienti

#### Dosi per: 4 persone

- 5 patate grandi
- 300 g di funghi misti (freschi o surgelati)
- 200 g di Mozzarella Cucina Santa Lucia
- 40 g di parmigiano grattugiato
- un mazzetto di prezzemolo
- qualche rametto di timo
- un rametto di rosmarino
- uno spicchio di aglio
- una noce di burro
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



IL PROTAGONISTA

### Preparazione

Lessate le patate con la buccia insieme al rametto di rosmarino e a 3 rametti di timo. Quando le patate saranno cotte sbucciatele e schiacciatele grossolanamente con i rebbi di una forchetta.

Nel frattempo in una padella antiaderente mettete qualche cucchiaino d'olio e lo spicchio di aglio insieme ad un trito di prezzemolo e timo esfoliato: fate insaporire a fiamma media per 2 minuti, quindi tuffatevi i funghi tagliati a pezzetti e cuocete, sempre a fiamma vivace, per 5 minuti circa. Salate e pepate. Versate i funghi nelle patate schiacciate e amalgamate con cura.

Spennellate degli stampini monoporzione con del burro fuso e cospargeteli con del parmigiano; versatevi la farcia di patate e funghi avendo cura di lasciare una sorta di piccola depressione al centro di ogni stampino, che riempirete con la Mozzarella Cucina Santa Lucia tagliata a dadini piccoli. Sigillate gli sformatini mettendo sopra la mozzarella ulteriori patate e funghi. Cuocete a bagnomaria a 180° per circa 40 minuti. Sfornate, ribaltate sottosopra sui piatti, sformate gli stampini e decorateli con aghi di rosmarino prima di servire ben caldi.

*A*  
**NATALE**  
*cucino io*  
CON **Galbani**



Dessert



## BISCOTTINI AL CACAO E CREMA DOLCE ALLA RICOTTA

### Ingredienti

#### Dosi per: 6 persone

- 300 g di farina
- 150 g di burro Santa Lucia
- 100 g di zucchero
- 3 cucchiaini colmi di cacao amaro
- 1 uovo
- estratto di vaniglia
- un pizzico di sale
- 230 g di Crema Dolce alla Ricotta Santa Lucia
- due cestini di frutti di bosco misti
- granella di pistacchi q.b.
- zucchero a velo q.b.



### IL PROTAGONISTA

### Preparazione

In una terrina lavorate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, l'uovo, l'estratto di vaniglia e il sale. In un solo colpo aggiungete la farina miscelata con il cacao e mescolate velocemente con la punta delle dita senza rilavorare troppo. Otterrete una pasta briciolosa: avvolgetela in pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per circa 1 ora.

Trascorso il tempo indicato stendete la frolla in una sfoglia di 3 millimetri e con due coppa pasta a forma di stella, uno più grande e uno più piccolo, ricavate i vostri biscotti in numero pari.

Cuoceteli su una placca da forno a 180° per circa 12-15 minuti, quindi fate raffreddare completamente.

Quando i biscotti saranno freddi, spalmate le stelle più grandi con un generoso strato di Crema Dolce alla Ricotta Santa Lucia, quindi fatevi aderire le stelline più piccole. Decorate ogni biscottino con zucchero a velo e frutti di bosco freschi.

Servite con ulteriore frutta fresca a piacimento e granella di pistacchi.

A  
**NATALE**  
cucino io

CON **Galbani**



Dessert



## TIRAMISÙ A CUORE CON MASCARPONE

### Ingredienti

#### Dosi per: 4 persone

- 12 savoiardi
- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 3 cucchiaini di zucchero
- 3 uova
- caffè della caffettiera q.b.
- cacao amaro q.b.
- ribes freschi



IL PROTAGONISTA

### Preparazione

Preparate del caffè: non deve essere ristretto bensì abbastanza lungo, come da caffettiera; fatelo raffreddare.

In una terrina montate a neve ben ferma gli albumi e tenete in frigo.

In una seconda terrina montate i tuorli con lo zucchero con le fruste elettriche, incorporatevi il Mascarpone Santa Lucia e continuate a montare fino ad ottenere un composto cremoso. Incorporate quindi molto delicatamente gli albumi a neve.

Inzuppate leggermente tre savoiardi per porzione nel caffè, adagiateli su un piatto sfalsati e ricopriteli con generosa crema al mascarpone.

Conservate in frigo fino al momento di servire: decorate spolverizzando con generoso cacao e adagiando dei ribes freschi sulla superficie di ogni tiramisù monoporzione.

*Buon  
Appetito*



*Vuol dire fiducia.*