



*Il menu
delle feste*





Salatini al burro e formaggi

Ingredienti per 6 persone

180 gr di farina
80 gr di Burro Santa Lucia
40 gr di formaggio grattugiato
40 gr di pecorino stagionato
1 uovo
1/2 bicchiere di latte
Sale e pepe q.b.
30 gr di mandorle o pinoli
Mezzo cucchiaino di lievito per torte salate

Preparazione

Tagliate il Burro Santa Lucia a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente in una terrina, poi aggiungete il formaggio grattugiato, il pecorino, l'uovo, sale e pepe nero. Amalgamate bene con una spatola fino a ottenere una crema morbida ed omogenea. In seguito aggiungete la farina miscelata al lievito.

Con la punta delle dita formate velocemente un impasto bricioloso e mettete la frolla ottenuta a riposare in frigo per circa 1 ora, coperta dalla pellicola per alimenti. Stendete il panetto in modo da formare una sfoglia di circa 5 millimetri e, con un tagliapasta, ricavate delle stelline. Spennellate con il latte e fate aderire la frutta secca come decorazione.

Infine, cuocete a 180° per circa 20 minuti. Una volta sfornati, fate raffreddare completamente i vostri deliziosi salatini e gustateli con i vostri ospiti! In più, se volete conservarli, potete tenerli da parte in una scatola di latta.



Mini quiche con radicchio e salsiccia

Ingredienti per 6 persone

2 rotoli di pasta sfoglia
 1 cespo di radicchio
 200 gr di salsiccia
 8 Santa Lucia Fette alla Mozzarella
 100 ml di panna
 100 ml di latte
 2 uova
 Sale e pepe
 Olio extravergine di oliva

Preparazione

Cominciate spelando la salsiccia, spezzettatela con una forchetta e cuocete per circa 5 minuti in una padella antiaderente con pochissimo olio, a fiamma vivace, fino a quando sarà leggermente rosolata.

Tenetela da parte.

Proseguite lavando il radicchio: tagliatelo a listarelle sottili e privatelo del torsolo duro. Mettete un goccio d'olio extravergine di oliva nella stessa padella della salsiccia che avete già messo da parte e fate cuocere l'insalata a fiamma alta per qualche minuto, il tempo che appassisca e che sia leggermente dorata. Unite il radicchio alla salsiccia e aggiustate di sale.

Continuate preparando l'impasto: in una terrina sbattete le uova, mescolatele con una forchetta, salate, pepate e aggiungete la panna e il latte. In seguito, con un tagliapasta ricavate dal rotolo di sfoglia dei cerchi della dimensione dei vostri stampini da mini quiche e foderateli.

Aggiungete all'interno di ogni stampo un cucchiaino di salsiccia e radicchio, un pezzo di Fette alla Mozzarella e, soprattutto, l'impasto.

Infine, cuocete in forno caldo a 180 gradi per circa 15-20 minuti fino a doratura e le vostre mini quiche saranno pronte per essere mangiate!



Lasagne cacio e pepe ai carciofi e ricotta

Ingredienti per 6 persone

1 confezione di pasta sottile per lasagne
6 carciofi
500 gr di Ricotta Santa Lucia
50 gr di formaggio grattugiato
50 gr di pecorino semi stagionato
500 ml di latte
50 gr di farina
50 gr di burro
Qualche rametto di timo
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
Sale
Pepe
Olio extravergine di oliva
Noce moscata

6

Preparazione

Cominciate pulendo i carciofi: eliminate le punte e tutte le foglie esterne coriacee e lasciate solo le foglie tenere.

Ora divideteli a metà, eliminate la barba interna e tagliateli a fettine sottili. Attenzione a non buttare via i gambi: pelateli con un pelapatate o con un coltello (la parte amara è solo quella esterna) e tagliateli a rondelle. Lavateli e teneteli in acqua fino a cottura.

Adesso lavate il prezzemolo e il timo e tritateli insieme. Prendete una padella antiaderente, fate scaldare leggermente un goccio di olio e tuffatevi il trito di aromi insieme allo spicchio di aglio sbucciato. Fate insaporire un paio di minuti, quindi, aggiungete anche i carciofi: salate, pepate e cuocete, inizialmente scoperti poi con coperchio (aggiungendo se necessario un mestolino di acqua ben calda) e portate a cottura completa. Fate raffreddare e tenete da parte.

Ora dedicatevi alla preparazione della besciamella: in un pentolino portate a bollire il latte con un pizzico di sale, noce moscata e pepe.

Intanto, in un padellino a parte fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e amalgamate bene: buttate il roux ottenuto nel latte bollente continuando a cuocere a fiamma media, poi mescolate subito con una frusta da cucina in modo da eliminare eventuali grumi.

La besciamella si addenserà e sarà pronta in qualche istante. Fate raffreddare. E infine...

Date forma alle lasagne: sul fondo di una teglia da forno mettete un paio di cucchiai di besciamella, adagiate le sfoglie di lasagna quindi aggiungete, alternandoli, un paio di cucchiai di besciamella, un paio di cucchiai di carciofi, una spruzzata di pepe, un po' di Ricotta Santa Lucia e una spolverata di formaggio grattugiato e pecorino. Continuate così gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e infornate a 180° per circa 35 minuti.

E ora servite le lasagne ben calde e gustatele assieme ai vostri ospiti.





Arrostone delle feste

Ingredienti per 6 persone

- 1 fetta grande di fesa di vitello
- 1 Mozzarella Fila e Gusta Santa Lucia
 - 100 gr di mortadella
 - 100 gr di lardo alle erbe
- 2 bicchieri di vino rosso corposo
- 1 tubetto di concentrato di pomodoro
- Olio extravergine d'oliva
- 2 foglie di alloro
- Rosmarino
- Sale
- Pepe

Preparazione

Cominciate salando e pepando internamente la fetta di carne di vitello. Adagiatevi sopra le fette di mortadella ricoprendo bene tutta la superficie della carne e al centro posizionate la Mozzarella Fila e Gusta Santa Lucia.

Ora arrotolate la carne su se stessa ottenendo un arrosto, fasciatelo con le fette di lardo e con uno spago da cucina legate la carne come un normale arrosto.

In seguito, prendete una pentola dal fondo spesso e dai bordi alti, versate un goccio di olio, aggiungete un rametto di rosmarino e le foglie di alloro, quindi adagiate la carne: fatela rosolare per bene su tutti i lati, in modo da sigillarne i succhi, quindi aggiungete due bicchieri colmi di vino rosso.

Continuate la cottura per 10 minuti a fiamma media in modo che il vino evapori almeno parzialmente e insaporisca bene la carne. Una volta ridotto a metà, aggiungete tutto il tubetto di concentrato di pomodoro.

E infine...

Cuocete l'arrostone tenendolo coperto per un'ora abbondante e rigirandolo di tanto in tanto. Nel caso in cui il sugo fosse molto liquido lasciatelo scoperto gli ultimi minuti prima della fine della cottura. Fate raffreddare qualche minuto, quindi servitelo tagliato a fette con la loro salsa.

Benissimo, ora siete pronti per gustarvi un arrosto coi fiocchi.





Involtini di melanzane

Ingredienti per 6 persone

2 melanzane grandi
250 gr di Ricotta Santa Lucia
250 gr di Mozzarella Santa Lucia
60 gr di formaggio grattugiato
Qualche foglia di basilico
Sale, pepe e noce moscata
Olio extravergine di oliva
1 barattolo di pomodori pelati
1 spicchio di aglio

Preparazione

Iniziate lavando le melanzane e privandole del picciolo verde. Tagliatele sottili nel senso della lunghezza con una mezzaluna, quindi friggete le fette un paio alla volta in poco olio a fiamma media. Quindi scolatele, tamponatele dall'olio in eccesso con carta assorbente e tenetele da parte.

Ora preparate una salsa di pomodoro mettendo in una padella antiaderente poco olio extravergine d'oliva assieme allo spicchio d'aglio in camicia.

Fate insaporire un paio di minuti quindi aggiungetevi i pomodori pelati: cuocete a fiamma media per circa 15 minuti e alla fine profumate con foglie di basilico fresco.

Adesso preparate la farcitura: prendete una terrina, mescolate la ricotta con la mozzarella tagliata a dadini, una cucchiata di formaggio grattugiato, qualche foglia di basilico tritato, sale, pepe e una grattata di noce moscata.

In seguito mettete un cucchiaino di crema di formaggio su ogni fetta di melanzana e avvolgete in modo da creare degli involtini.

E infine...

Posizionate le melanzane farcite in una pirofila da forno, cospargete con generosa salsa di pomodoro, spolverizzate con formaggio grattugiato parmigiano e cuocete in forno a 180° per circa 20 -25 minuti.

Ed ecco qua, i vostri involtini sono pronti da gustare!



Tiramisù al Torrone

Ingredienti per 6 persone

500 g di Mascarpone Santa Lucia
250 g di biscotti tipo savoiardi
100 g di torrone
3 tuorli
100 g di zucchero
Caffé
Grappa all'arancia
Cacao amaro in polvere

Preparazione

Iniziate a preparare la crema: in una ciotola sbattete i tuorli insieme allo zucchero e successivamente incorporate il Mascarpone Santa Lucia fino a ottenere una crema spumosa, poi aggiungete la grappa all'arancia.

Immergete i biscotti nel caffè tiepido per pochi secondi e distribuiteli in una tortiera della forma che più preferite su cui avrete già steso uno strato di crema.

Ricoprite con il torrone a pezzetti e la crema, poi continuate ad alternare altri strati di biscotti, torrone e crema, fino a riempire la tortiera. Ricordate che l'ultimo strato dovrà essere quello di crema.

Mettete il dolce in freezer per 2 ore e poco prima di servire spolverizzate con il cacao amaro in polvere.

Ed ecco pronto il vostro tiramisù al torrone!