

Pra

PER UN PERFETTO NATALE IN FAMIGLIA
BASTANO PORTATE SUCCULENTE E IL FUOCO
DI UN CAMINETTO. WHAT ELSE?

testi di Paola Mancuso, foto di Felice Scoccimarro, ricette di Riccardo Zanni,
styling di Ambra Poli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi; ha collaborato Alessandra
Avallone. Si ringraziano lo chef Riccardo Zanni e l'agriturismo Tenuta Il Cicalino



CARCIOFI ALLA GIUDIA,
PATATE E SALSA ALL'AGLIONE

pag. 136



Tovaglia in lino grezzo di Zara Home; tovaglioli in lino tinti a mano di Hue table stories; posate in acciaio satinato oro di Pintinox; piatti con bordo oro di Bitossi Home; calici in vetro borosilicato di Livellara; piatto piano con bordo di Francesca Reitano ceramica. Indirizzi a pagina 184.

Anche d'inverno, la campagna toscana regala atmosfere di grande suggestione. Lontano dal viavai delle affollate località vacanzieri, si riscoprono borghi sonnacchianti e quieti paesaggi agresti, scanditi da ulivi e cipressi e accarezzati da luci morbide. Un'atmosfera ovattata, ideale per trascorrere un Natale con la famiglia e pochi amici stretti. Magari in un ambiente che possa offrire la giusta intimità, con il plus di un caminetto dove scoppietta un bel fuoco, perfetto per entrare nel mood natalizio. La location scelta per il raduno di famiglia è in Alta Maremma, in uno dei casali dell'agriturismo Il Cicalino, aperto appositamente per la speciale occasione, perché fino a metà gennaio è chiuso all'ospitalità. Il casale ha mantenuto lo stile rustico originario, ma la tavola è apparecchiata con gusto, senza rinunciare a piatti eleganti e festosi dettagli decor.

segue >

nzo

in campagna



Tovaglia in lino grezzo di Zara Home; tovaglioli in lino tinti a mano di Hue table stories; posate in acciaio satinato oro di Pintinox; piatti piani in ceramica con bordo oro e calici bassi in vetro borosilicato con bordo oro di Bitossi Home; calici in vetro borosilicato con decoro di Livellara. Indirizzi a pagina 184.



Sopra: tessuto in lino grezzo tinto a mano di Hue table stories; piattino di Francesca Reitano ceramica; piatti fondi con bordo oro di Bitossi Home; posate di Pintinox. A destra: piatto fondo con bordo decorato in ceramica smaltata bianca di Francesca Reitano ceramica. Indirizzi a pagina 184.



TORTELLI RIPIENI DI LASAGNA CON FUNGHI
pag. 136



MENU

Carciofi alla giudia, patate e salsa all'aglione

LA SALSA E LE PATATE POSSONO ESSERE PREPARATE IN ANTICIPO, AVENDO CURA DI SCHIACCIARE LE PATATE ANCORA CALDE. LA FRITTURA DEI CARCIOFI VA FATTA AL MOMENTO.

Pollo ruspante farcito di castagne e salsicce

PREPARATE IL RIPIENO IL GIORNO PRIMA E FARCITE IL POLLO. ARROSTITILO CON ANTICIPO E FATELO RAFFREDDARE PRIMA DI TAGLIARLO: LE FETTE SARANNO PIÙ COMPATTE.

Cotechino di Cinta su crema di piselli

SE ACQUISTATE UN COTECHINO FRESCO, CUOCETELO IL GIORNO PRIMA. ROSOLATE LE FETTE POCO PRIMA DI SERVIRE.

Tortelli ripieni di lasagna con funghi

IL GIORNO PRIMA, CUOCETE IL RAGÙ E LA LASAGNA, CONFEZIONATE I TORTELLI E COSPARGETELI DI SEMOLA. TRASFERITELI IN UN SOLO STRATO SU UN VASSOIO, COPRITELI E TENETELI IN FRIGO.

Insalata invernale con zucca marinata

SGRANATE LA MELAGRANA IL GIORNO PRIMA E CONSERVATE I CHICCHI IN FRIGO, CHIUSI IN UN VASETTO. FATE MARINARE LA ZUCCA CON ANTICIPO.

Terrina di mele e frutta secca

VA PREPARATA IL GIORNO PRIMA E, A PIACERE, POTETE SCALDARE LE FETTE PRIMA DI SERVIRLE. LA CREMA DI ACCOMPAGNAMENTO VA FATTA AL MOMENTO.

Il menu preparato è ovviamente di terra e di impronta decisamente toscana, sia nella scelta degli ingredienti che delle preparazioni. Ad aprire il pranzo è un antipasto caldo, che vede il connubio tra specialità di due regioni anche gastronomicamente vicine: la cremosa salsa all'aglione, che solitamente condisce i pici (un tipo di pasta della Val di Chiana) e i carciofi alla giudia, tipici della cucina ebraico-romana. Per la doppia frittura dei carciofi, in via del tutto eccezionale si rinuncia al buon extravergine toscano a favore dell'olio di girasole. Ben caldi e croccanti, i carciofi si gustano, foglia per foglia, intingendole nella crema di patate e aglione, fino ad arrivare al cuore. Il secondo antipasto vede l'ingresso di un primo

assaggio di carne, tra le più pregiate del territorio: il raro cotechino di Cinta senese, il toscanissimo suino dal manto nero con una curiosa fascia bianca che viene allevato solo qui, al pascolo brado o semi-brado. Se ne ricavano così carni prelibate, protette dalla Dop, che vengono perlopiù trasformate in profumati salami e insaccati tradizionali. Le fette del cotechino di Cinta, ricche di grasso e cotenna, sono così morbide che si sciolgono in bocca. Il loro gusto leggermente sapido viene smorzato dalla nota agrumata e piccantina di una mostarda di clementini e dalla dolcezza di una crema di piselli, che regala un tocco gentile al piatto, in sostituzione della purea di patate che tradizionalmente accompagna il cotechino.

Il menu prosegue con un primo di pasta fresca. Non si fa attendere troppo, giusto il tempo di versare nei bicchieri un corposo e vellutato Sangiovese chiantigiano che accompagnerà anche la portata successiva, perché i tortelli cuociono in pochi minuti e poi vanno spadellati brevemente nel condimento. Arrivano in tavola generosamente conditi con carnosi funghi misti. Ma la vera sorpresa arriva dopo il taglio e l'assaggio: il ripieno di questa sorta di ravioloni ha tutto il sapore di una lasagna al forno (sì, quella classica fatta con ragù di carni miste, pomodoro e besciamella, con tanto di crosticina croccante). Un modo fantasioso e sorprendente per gustare, in golosa fusione, due primi tra i grandi classici delle feste.

segue >

POLLO RUSPANTE FARCITO
DI CASTAGNE E SALSICCE

pag. 137

Sopra: piatto da portata tondo in
ceramica di H&M home; calici bassi con
bordo oro di Bitossi Home; calici in vetro
con decoro di Livellara. In basso: tessuto
in lino grezzo bianco verniciato oro di Hue
table stories; posate di Pintinox; piatto
piano in ceramica smaltata bianca con
bordo oro di Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 184.



TERRINA DI MELE E FRUTTA SECCA

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

10 mele Golden - 3 tuorli - 250 ml di
panna fresca - 100 g di zucchero - 1
bicchierino di rum - 50 g di uvetta - 50
g di fichi secchi - 50 g di albicocche
secche - 50 g di mandorle pelate - 50
g di noci sgusciate - 50 g di nocciole
pelate - farina di riso - burro
per la crema 2,5 dl di latte - 3 tuorli
- 50 g di zucchero - 80 g di crema di
mandorle

1 Tostate leggermente le
mandorle, le nocciole, le noci
e fate raffreddare. Tagliate a
pezzetti le albicocche e i fichi.
Fate rinvenire l'uvetta nel
rum, scolatela, strizzatela e
conservate il liquore.
2 Mescolate i tuorli con la
panna e lo zucchero. Sbucciate
le mele, eliminate i torsoli e
affettatele sottili; passatele
velocemente nella farina di riso.
Ungete di burro uno stampo
a terrina e cospargetelo con la
farina di riso. Riempitelo con le
fettine di mela, alternandole
alla frutta secca e a quella
essiccata. Ogni 3 strati
spennellate con il mix preparato
di zucchero, panna e tuorli.
3 Coprite con carta da forno,
premete bene e appoggiatevi
sopra un peso che possa andare
in forno (ad esempio, un'altra
terrina con dentro un mattone).
Cuocete la terrina nel forno già

caldo a 180° per 1 ora. Quando
è cotta, fatela raffreddare a
temperatura ambiente, quindi
trasferitela in frigorifero, sempre
con il peso sopra.
4 Per la crema, mescolate
i tuorli con lo zucchero e
il latte, filtrate attraverso
un colino a maglie fitte
e cuocete a fuoco basso,
mescolando costantemente
fino a raggiungere 82°. Versate
la crema in una ciotola e
mescolatevi la crema di
mandorle. Sformate la terrina
e servitela fredda o tiepida,
tagliandola a fette prima di
scaldarle brevemente in forno.
Accompagnate con la crema
preparata.

Tovaglia in lino di
Zara Home;
tovaglioli in lino
di Hue table
stories; calici in
vetro con decoro
di Livellara;
piatto da portata
rettangolare in
ceramica
smaltata nera di
Francesca
Reitano
ceramica;
ciotolina in
ceramica
smaltata oro e
calici bassi con
bordo oro di
Bitossi Home.
Indirizzi
a pagina 184

Il bello delle località di campagna è che spesso si
ha la fortuna di scovare allevamenti di polli sicura-
mente ruspanti. Se poi il volatile, una volta disos-
sato, viene farcito con salsiccia fresca dell'Amiata
e castagne dei boschi della stessa zona, il risultato
sarà un signor arrosto, morbido e succulento. La
ricetta, di tradizione toscana, è un po' rustica, an-
che per via del contorno di patate e cipolle rosse
al forno, ma di grande soddisfazione. Lo stesso
Pellegrino Artusi - celebre gastronomo, toscano
d'adozione - descrivendo questa ricetta definì il
ripieno "non di cucina fine, ma di famiglia". Del
resto, il pranzo è, giustappunto, in famiglia.

A concludere la sequenza di sapori forti del me-
nu, non manca una sfiziosa insalata di ortaggi e
melagrana, di sapore acidulo, necessario per rin-
frescare il palato e prepararlo all'assaggio della
morbida terrina di mele. Tagliata a fette, appena
intiepidite, accarezza il palato con il supporto di
una crema inglese alle mandorle. Si può gustare
a tavola o, perché no, seduti davanti al camino,
sorvegliando un bicchiere di Vin Santo, in attesa
di aprire i pacchetti dei doni.

INSALATA INVERNALE
CON ZUCCA MARINATA

pag. 137





LIVING PRANZO IN CAMPAGNA

CARCIOFI ALLA GIUDIA, PATATE E SALSA ALL'AGLIONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

6 carciofi grandi senza spine – 400 g di patate – 4 spicchi di aglione – 1 bicchiere di latte – 1 limone – olio extravergine d'oliva – olio di semi di girasole per friggere – sale – pepe

1 Sbucciate gli spicchi di aglione, metteteli in un pentolino d'acqua, portate a ebollizione, poi scolateli. Ripetete l'operazione per almeno 3-4 volte. Quindi, mettete a bollire l'aglione nel latte. Scolatelo dopo 5 minuti e frullatelo aggiungendo un po' del latte di cottura fino a ottenere una crema densa. Regolate di sale.
2 Mondate i carciofi, immergeteli in acqua e limone, dopo 15 minuti aprite delicatamente i petali e rimetteteli in acqua. Scaldate a 120° abbondante olio per friggere in una casseruola profonda. Sgocciolate i carciofi e friggeteli nell'olio per 5 minuti. Scolateli bene e teneteli da parte.
3 Pelate le patate, tagliatele a tocchi, immergeteli in acqua fredda e lessateli per 20 minuti a partire dall'ebollizione. Scolateli, schiacciateli con la forchetta, condite con un filo d'olio, sale, pepe e tenete in caldo.

4 Scaldate nuovamente l'olio a 160-170°, immergetevi i carciofi per la seconda frittura finché risultano dorati e croccanti. Scolateli su carta da cucina e salateli. Distribuite nei piatti le patate schiacciate, condite con gocce di salsa all'aglione e completate con un carciofo fritto.

COTECHINO DI CINTA SU CREMA DI PISELLI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

12 fette di cotechino già cotto di 1 cm circa di spessore – mostarda di clementini – 400 g di pisellini 100% toscani surgelati Le Stagioni d'Italia – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Scottate i pisellini surgelati in acqua bollente salata per 5 minuti, scolateli e conservate un po' dell'acqua di cottura. Frullateli ancora caldi con una noce di burro, aggiungendo l'acqua di cottura necessaria per ottenere una crema densa. Regolate di sale.
2 Scaldate una padella con un filo d'olio e fatevi rosolare le fette di cotechino sui due lati. Distribuite la crema di piselli nei piatti individuali, appoggiatevi sopra 2 fette di cotechino a porzione e guarnite con mostarda di clementini.

TORTELLI RIPIENI DI LASAGNA CON FUNGHI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
+ 3 ORE PER IL RAGÙ
460 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina – 3 uova - semola per la lavorazione per il ragù 400 g di manzo macinato – 150 g di maiale macinato – 1 piccola carota – 1 piccola cipolla – 1/2 costa di sedano – 400 g di passata di pomodoro – 40 g di concentrato di pomodoro – 1/2 bicchiere di vino rosso – alloro - sale per la besciamella 3 dl di latte – 30 g di farina – noce moscata – 30 g di burro - 40 g di grana padano Dop grattugiato - sale per il condimento 1 scalogno – 750 g di funghi misti, anche surgelati (chiodini, finferli, porcini, champignon) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Per la pasta, impastate la farina con le uova, lavorandola per almeno 5 minuti. Quando sarà liscia e omogenea formate una palla, avvolgetela in pellicola e lasciate riposare per 1 ora al fresco.
2 Scaldate 2 cucchiaini d'olio in un'ampia casseruola e fatevi rosolare le due carni. Aggiungete il sedano, la carota e la cipolla puliti e tritati. Unite il concentrato di pomodoro e, dopo 2 minuti, sfumate con il vino. Versate la passata di pomodoro, unite l'alloro, coprite e lasciate cuocere a fuoco molto basso per 3 ore, mescolando ogni tanto e aggiungendo poca acqua, se necessario. Regolate di sale e fate raffreddare
3 Per la besciamella, tostate la farina nel burro, stemperate con il latte caldo e portate a ebollizione, mescolando. Salatelo e profumate con la noce moscata.
4 Mescolate il ragù con metà della besciamella, stendete il mix in una teglia e infornate a 180° per 15 minuti, fino a formare una crosticina. Lasciate raffreddare, poi mescolate con la besciamella rimasta e il grana. Trasferite la farcia in una sac à poche.

5 Stendete la pasta e tagliatela a strisce di 1-2 mm di spessore. Spremetevi, ben distanziate, tante grosse noccioline di ripieno con la sac à poche. Coprite con una seconda striscia di pasta e premetela intorno al ripieno. Ricavate i tortelli con un coppapasta rotondo e spolverizzateli di semola.
6 Tritate lo scalogno e soffriggetelo in una padella con qualche cucchiaino d'olio. Aggiungete i funghi, saltateli a fuoco vivace per 3-4 minuti, coprite e cuoceteli per altri 4-5 minuti. Salatelo e pepatelo a fine cottura. Intanto, lessate i tortelli in acqua bollente salata per 3-4 minuti, scolateli e ripassateli in padella con i funghi.

POLLO RUSPANTE FARCITO DI CASTAGNE E SALSICCE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

1 pollo ruspante disossato – 400 g di mollica di pane toscano – 2 salsicce dell'Amiata – 200 g di castagne dell'Amiata – 2 dl di latte – 1 uovo – 1 mazzetto di salvia e rosmarino – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 piccola cipolla – 1 bicchiere di vino bianco – 600 g di patate – 400 g di cipolle rosse – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate la mollica a dadini, bagnateli con il latte, lasciateli gonfiare e strizzateli. Sbriciolate le salsicce e rosolatele in padella con un filo d'olio. Incidete le castagne e infornatele a 200° per 15 minuti; sbucciatele, pelatele e tritatele grossolanamente, lasciandone 3 o 4 intere.
2 Mescolate la mollica con l'uovo sbattuto, le castagne tritate e le salsicce. Salatelo, pepate e insaporite con un trito abbondante di salvia e rosmarino. Farcite il pollo con il ripieno preparato, mettendo al centro le castagne intere, poi richiudete il pollo, cucitelo e legatelo tenendo ali e cosce vicino al corpo. Cospargetelo esternamente con olio, sale, pepe e cuocetelo nel forno già caldo a 180° per 20 minuti.
3 Nel frattempo pulite il sedano, la cipolla e la carota e tagliateli a dadini regolari. Uniteli al pollo e cuocete per altri 30-40 minuti, controllando che la temperatura interna superari i 65°. Impostate il grill per altri 5 minuti, sfornate e lasciate riposare per 10 minuti.
4 Deglassate il fondo di cottura con il vino, mettendo la teglia sul fuoco. Aggiungete 1 tazza di acqua e fate bollire per almeno 10 minuti. Frullate il fondo e le verdure, passate al colino, regolate di sale e tenete da parte.
5 Mentre cuoce il pollo sbucciate le patate e tagliatele a pezzettoni. Lessateli in acqua bollente salata per 8 minuti, quindi scolateli e infornate in una seconda teglia con le cipolle tagliate a spicchi, olio, sale, pepe e qualche foglia di salvia. Fatele arrostiti per 25 minuti circa. Servite il pollo ripieno a fette, cospargete con la salsa, accompagnando con le patate e le cipolle.

INSALATA INVERNALE CON ZUCCA MARINATA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

300 g di cavolo cappuccio – 300 g di zucca Butternut – 1/2 melagrana – 40 g di mandorle a filetti – 30 g di miele – 30 g di senape di Digione – olio extravergine di oliva – 1 cubetto di ghiaccio – sale – pepe

1 Sbucciate la zucca e affettatela sottile con la mandolina. Frullate il miele con la senape, 4-5 cucchiaini d'olio, il ghiaccio, sale e pepe e fate marinare la zucca per 1 ora con metà del condimento.
2 Affettate fine con la mandolina anche il cavolo cappuccio. Mescolatelo con la zucca, trasferitelo in un piatto da portata e conditelo con la salsa rimasta. Guarnite con i chicchi della melagrana e con le mandorle tostate in una padella antiaderente.



LA LOCATION

Agriturismo Tenuta Il Cicalino

Poco distante da Massa Marittima, nel cuore della Maremma grossetana, è una tenuta di oltre 300 ettari dove crescono, tra l'altro, 28mila ulivi da cui l'azienda ricava un extravergine Toscano Igp. Della tenuta fanno parte sei antichi poderi con le rispettive case coloniche, ristrutturate nel rispetto della loro originaria vocazione e oggi riservate all'ospitalità, con l'offerta di camere e appartamenti. Il resort dispone di sei piscine, palestra e centro benessere. Oltre a un ristorante, regno dello chef Riccardo Zanni, che ha creato le ricette di questo servizio. Zanni propone piatti genuini, tipici della tradizione toscana, con qualche incursione nella cucina romana, la sua terra d'origine. Info: tenutacicalino.com



GHIOTTONERIE SOTTO L'ALBERO

PER GLI APPASSIONATI DI CUCINA E I BUONGUSTAI, NON C'È REGALO MIGLIORE DI UN CESTO GASTRONOMICO DI PRODOTTI DI QUALITÀ, 100% ITALIANI, COME QUELLI DI **LE STAGIONI D'ITALIA**. PER LE RICETTE DI QUESTO SERVIZIO SONO STATE UTILIZZATE LA PASSATA DELICATA E LA POLPA DI POMODORO A PEZZETTONI, Prodotte con pomodoro fresco coltivato in Toscana e lavorato al vapore. Come 100% toscani sono i pisellini finissimi, coltivati nei campi di Cortona. A questi prodotti si possono aggiungere anche l'olio extravergine d'oliva e la pasta di semola di grano duro. **SENATORE VARIETÀ CAPELLI**, disponibile in tutte le tipologie tradizionali, più 4 formati di pasta integrale.