CIAMBELLA GINGERBREAD

INGREDIENTI

4 uova
280 gr di farina
20 gr di amido di mais
150 ml di latte
300 gr di zucchero
150 ml di olio di semi
1 bustina di lievito per dolci
30 gr di miele d'acacia
1 cucchiaio di mix spezie per Gingerbread

Riscaldate il forno a 180 gradi.

Miscelate tutti gli ingredienti in polvere.

Sbattete le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungete il miele, gli ingredienti in polvere e continuate a mescolare inserendo latte ed olio.

Quando li avrete mescolati tutti insieme, oleate uno stampo, riempitelo col composto e cuocete per circa 35 minuti.

Decorate con zuccherini vari a forma di pupazzetto e ghiaccia reale.

ZUCCOTTO DI LASAGNE

INGREDIENTI

350 g polpa di manzo macinata grossa
50 g carota
50 g di sedano
1 cipolla
2 foglie di alloro
1 pizzico di cannella
500 g passata di pomodoro
mezzo bicchiere di vino bianco secco
olio d'oliva qb
sale e pepe
300 g di ricotta
250 g di sfoglia per lasagna
150 g di prosciutto cotto a fette
150 g di provola affumicata a fette
150 g di parmigiano grattugiato

Tagliate le verdure per il soffritto e versatele in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete la polpa di manzo macinato e fatela rosolare leggermente. A questo punto aggiungete l'alloro, un pizzico di cannella e la passata di pomodoro.

Lasciate cuocere a fiamma bassa per un'ora circa. Aggiustate di sale e di pepe durante la cottura.

Fate raffreddare completamente il ragù. A questo punto unite 50 grammi di parmigiano grattugiato insieme alla ricotta, sale, pepe ed un cucchiaio di olio. Mescolate bene.

Prendete una pirofila in pyrex del diametro di 22 cm. Imburratela bene. Riempitela con la sfoglia di pasta, sovrapponendo metà della sfoglia e completate fino a riempire tutta la pirofila. Abbiate cura che la sfoglia fuoriesca di qualche cm. dal bordo. Iniziate a riempire alternando ragù, ricotta, formaggio a fette, il prosciutto e il parmigiano grattugiato. Coprite con una sfoglia di pasta e continuate così fino a riempire. Chiudete i margini che fuoriescono e riponete in frigo per un paio d'ore.

Scaldate il forno a 200 gradi, coprite con un foglio d'alluminio la lasagna e cuocete per 45 minuti.

POLLO RIPIENO

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

1 kg di pane raffermo, tagliato a cubetti
300 g di castagne precotte sottovuoto, tagliate a tocchetti
100 g di burro
10 g di prezzemolo tritato grossolanamente
500 ml di brodo vegetale o di pollo
2 cipolle tagliate a pezzettini
2 coste di sedano tritato
3 cucchiai di salvia fresca tritata finemente
1 cucchiaio di sale
pepe qb
alloro 2 foglie
timo 1 rametto
salvia 2 foglie
200 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato

INGREDIENTI PER IL POLLO

1 Pollo ruspante da 3 kg
150 g di burro ammorbidito 60 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente
2 cucchiaini di sale e di pepe
500ml di brodo vegetale

PROCEDIMENTO PER IL RIPIENO

Taglia il pane a cubetti, togliendo la crosta. Distribuisci i cubetti su una teglia e lascia seccare tutta la notte. Sciogli il burro in una padella, aggiungi le cipolle ed il sedano. Cuoci e di tanto in tanto mescola, per circa 8/10 minuti.
Unisci le erbe aromatiche tritate finemente, poi un mestolo di brodo e cuoci per altri 5 minuti. Spegni la fiamma A questo punto aggiungi il brodo rimasto, le castagne, il pane, il prezzemolo, sale e pepe ed il Parmigiano Reggiano. Usa la farcia per riempire il pollo e se ti avanza del ripieno, puoi metterlo in una teglia e farlo gratinare e servirlo come aggiunta.

PROCEDIMENTO PER IL POLLO

Salate e pepate l'interno pollo dopo averlo pulito bene ed asciugato. Farcisci con il ripieno ma, fai attenzione a non non riempitelo troppo. Chiudete la cavità e cucitela con dello spago alimentare Lega le zampe con lo spago. Spalmate il pollo con il burro ammorbidito al quale avrai aggiunto sale e pepe. Massaggia bene il pollo con il burro, coprendo tutto il petto e parzialmente. Mettilo nel forno a 200 gradi per 15 minuti, poi versa sopra un mestolo di brodo ed abbassa la temperatura a 180 gradi. Ogni mezz'ora, bagna il pollo e cuoci per due ore. Se ti accorgi che si colora troppo copri con foglio di alluminio. Il pollo sarà cotto quando avrà raggiunto la temperatura interna di 75 gradi. (per cui munisciti di un termometro per alimenti). Dopo la cottura lascia riposare 30 minuti prima di servirlo.

GIN TONIC DELLE FESTE

INGREDIENTI

150 ml di acqua tonica
50 ml di un gin London Dry classico
Ghiaccio fresco in abbondanza
Una scorza di lime
1 rametto di rosmarino
Chicchi di melograno qb

Lasciare nella coppa/bicchiere il gin in infusione con il rosmarino ed il melograno per circa 30 minuti.
Aggiungere l'acqua tonica e il ghiaccio e poi mescolare.
Completare con una scorza di limone e gustare.