La Colazione più incantata dell'anno con lo Schiaccianoci

French Toast

INGREDIENTI

- 150 g di Panettone
- 100 ml di latte intero fresco
- Cannella q.b.
- 1 Uovo
- Burro q.b

Affettate il panettone creando dei quadrati o dei triangoli dallo spessore di circa 1 cm. Sbattete l'uovo con il latte e la cannella fino a formare un composto omogeneo.

Fate scogliere una noce di burro in una padella a fate tostare il pane, un solo paio di minuti per lato. Servite con frutta fresca e con una spolverata di zucchero a velo.

Patè di fegatini con Pain D'Epices

INGREDIENTI

PER IL PATE

- 600 g di fegatini di pollo
- 250 g di burro
- 1 dl di brodo di pollo
- 4 dl di vino bianco secco
- 50 cl di cognac
- 4 scalogni
- Olio qb
- 50 g di grasso d'oca o di anatra
- 10g di sale fino
- 6 g di pepe bianco macinato

Pulite i fegatini, asciugateli e tagliateli a metà.

Versate 1 dl di acqua con il vino e portatelo a ebollizione in una ciotola a parte. Aggiungete i fegatini e lasciateli cuocere per una ventina di minuti.

Scolateli con un mestolo forato e tenete da parte. Tritate gli scalogni, e fateli rosolare con una noce di burro in una padella antiaderente finché saranno diventati morbidi

A questo punto unite i fegatini, rosolateli per pochi minuti, aggiungete i cognac e fateli sfiammare. Trasferiteli in una terrina e lasciateli raffreddare.

Frullate il composto con il brodo, aggiungendo poco alla volta il burro a pezzetti, incorporate il brodo e il grasso d'oca fuso e continuate a frullare finché diventerà spumoso e omogeneo. Aggiustate di sale e pepe.

Passatelo al setaccio fine per eliminare eventuali filamenti, versatelo in una terrina e mettetelo al fresco per un'ora.

Trasferite in una terrina e mettetelo al fresco per un'ora.

Scaldate il grasso d'oca a bagnomaria e versatene un velo sottile sopra il patè appena raffreddato, questo vi permetterà di preparando con qualche giorno di anticipo.

INGREDIENTI

PER IL PAIN D'EPICES

- 250 g di farina
- 125 g di zucchero
- 125 g di miele
- 2 dl di latte
- 1 cucchiaino di anice in polvere
- 1/4 di cucchiaino di cannella
- 1/4 di cucchiaino di noce moscata
- 4 pepe di pepe nero
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- sale

In un pentolino scaldate il latte, aggiungete il miele e mescolate fino a che si sciolga.

Setacciate la farina con le spezie e una presa di sale.

Disponete la farina in una terrina, unite il latte e il miele e lavorate a lungo fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Coprite con pellicola trasparente e fate riposare per una notte, finché otterrete un impasto liscio, setacciandolo per eliminare eventuali grumi.

Stendete l'impasto in sfoglie dello spessore di un cm circa e ritagliate le forme che preferite. Adagiatele per 30 minuti circa su una teglia rivestita con carta da forno.

Infornate a 180° per 15 minuti circa, o fino a che saranno ben gli stampi dovranno risultare da dorati.

Sfornate e lasciate raffreddare completamente.

Decorate a piacere con glassa reale, o con un unico strato di glassa.

Lasciate riposare per almeno 24 ore prima di gustarli, così diventeranno ancora più morbidi e profumati.

Conservateli in un contenitore ermetico a temperatura ambiente.

Un primo prezioso con Filadora

Ravioli con code di Gamberi al profumo di Finocchietto

INGREDIENTI

PER LA PASTA FRESCA (CIRCA 25 RAVIOLI)

- 50 g di farina 00
- 50 g di farina di semola di grano duro
- Olio evo 1 cucchiaino
- 1 uovo

PER IL RIPIENO

- 200 g di patate
- 50 g di parmigiano reggiano
- 10 g di finocchietto selvatico
- 100 g di code di gamberi
- Sale e pepe rosa qb
- 10 g Burro

PER CONDIRE

- 150 g di code di gambero
- 15 g di finocchietto
- 50 g di burro
- Sale e pepe rosa qb

Mescolate le farine, formando una fontanella aggiungete l'uovo e lavorate con le mani, aggiungete l'olio e continuate a lavorare fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo. Per ultimo unite i gamberi e rosolate le code con il burro il sale ed il pepe rosa.

Coprite e fate riposare per almeno un'ora. Nel frattempo lessate le patate ed una volta cotte, sbucciatele ancora calde. Lasciate cuocere in padella per pochi minuti, aggiungete il pepe rosa ed il parmigiano.

Sgusciate le code di gamberi tagliate a pezzetti, conservate qualche code intera. Amalgamate bene il composto e lasciate raffreddare.

Tritate finemente il finocchietto selvatico.

Infarinate leggermente una spolverata di farina 00 e stendete la pasta fresca fino a uno spessore di 1 mm. Disponete dei mucchietti di ripieno a distanza della sfoglia, distanziandoli tra di loro di circa 1,5 cm.

Ripiegate l'altra metà di sfoglia per ricoprire i mucchietti, facendola aderire bene. Usate un coppapasta della forma che più vi piace per ritagliare i ravioli. Cuocete in acqua bollente e mantecate per pochi minuti.

Sciogliete il burro con gli ingredienti in padella con il pepe rosa. Aggiungete il finocchietto tritato ed utilizzate per condire i ravioli.

Un secondo Gustoso con Patchwork

Petto d'anatra al melograno

INGREDIENTI

- 1 petto d'anatra (circa 400 gr)
- succo di 1 melagrana
- scorza grattugiata di 1 arancia
- 1 bicchierino cognac (Porto o Marsala)
- 1 cucchiaino miele
- sale grosso
- pepe rosa
- 200 gr di frutti rossi

Con un coltello affilato realizzate delle incisioni sulla pelle del petto d'anatra.

Scaldate una padella antiaderente e rosolate bene tutti i lati della carne, adagiatela poi dalla parte della pelle che deve diventare croccante per circa 10 minuti circa. Fate rosolare per altri 2 minuti circa il tempo di cottura dipenderà dalla grandezza del petto d'anatra, circa 5 per 400 gr e 10 minuti circa 8 minuti per 500 gr circa.

La cottura deve essere rosata per il centro, non troppo cotta. Grasa il petto d'anatra e cuocete dall'altro lato per altri 2 minuti, infine, trasferite il petto d'anatra nel piatto con i rebbi di metà.

Trascorsi i 2 minuti, aggiungete il succo di 1 melagrana, la scorza grattugiata di un'arancia, il bicchierino di cognac e fate sfiammare. In un padellino scogliete una noce di burro e fate fondere i frutti rossi fino a farli addensare. Regolate con un pizzico di sale e pepe.

Servite la composta assieme al petto d'anatra.

Un dolce goloso con Filadora Passo

Rotolo Red Velvet

INGREDIENTI

- 140 g di farina 00
- 30 g di amido di mais
- 6 fecola di patate
- 6 uova
- 100 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 10 g di zucchero semolato

PER LA FARCIA

- 300 g di ricotta di pecora
- 30 g di gocce di cioccolato
- 100 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cannella (facoltativo)

Fate sgocciolare la ricotta con un colino a maglie medie per una notte. Poi condisca con le gocce di cioccolato, lo zucchero e la cannella.

Fate riposare per qualche ora in frigorifero.

Separate i tuorli degli albumi. Montateli con 50 g di zucchero a velo e il colorante rosso, finche non saranno sciolti e soffici. A parte montate l'albume con il restante zucchero ed aggiungete la vaniglia. Mescolate la farina con gli amidi, il sale e la vaniglia. Mescolate i tuorli agli albumi, infine aggiungete incorporare i tuorli agli albumi, infine aggiungete incorporare la farina, facendo attenzione a non smontare l'impasto.

Versate il composto nella teglia foderata con carta da forno e livellate bene la superficie. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 8 minuti. Poi sfornate un canovaccio pulito, cospargete sopra la pasta lo zucchero semolato, fate adagiare sopra la pasta il canovaccio e capovolgete. Togliete la carta da forno e lasciate raffreddare completamente.

Spalmate la crema di ricotta sul rotolo, e piano piano arrotolatelo fino a chiuderlo. Cospargete con zucchero a velo. Tagliate le estremità irregolari e servitelo completamente freddo.

Conservate in frigorifero per un massimo di 3 giorni.