



La Biblioteca Comunale di Barzio
in collaborazione con
Ristorante Esposito - Barzio e
Ristorante Sporting Club - Ballabio
organizza un

CORSO DI CUCINA “IL PRANZO DI NATALE”

Il corso, della durata di 4 lezioni, avrà inizio
Martedì 28 ottobre 2014 - ore 20.30
presso l'Oratorio San Giovanni Battista di Barzio

Venerdì 28 novembre 2014 Cena di fine corso
Ogni corsista potrà invitare amici e parenti (quota di partecipazione Euro 25,00)

Quota di partecipazione Euro 90,00
parte del ricavato sarà devoluto a sostegno della
Scuola Materna Sant'Alessandro di Barzio.

Le iscrizioni si ricevono, fino ad esaurimento dei posti disponibili,
entro Sabato 25 ottobre 2014

Per info e iscrizioni rivolgersi a: Biblioteca Comunale di Barzio
Via A. Manzoni, 12 - Barzio (LC)
Tel. 0341 910455 - Email biblioteca@comune.barzio.lc.it



Biblioteca Comunale di Barzio

in collaborazione con



Ristorante Esposito
Barzio



Ristorante Sporting Club
Ballabio

CORSO DI CUCINA ***“IL PRANZO DI NATALE”***

Barzio - Autunno 2014



Programma delle lezioni

I Lezione

Martedì 28 ottobre 2014

Gli Antipasti

II Lezione

Martedì 4 novembre 2014

I Primi

III Lezione

Martedì 11 novembre 2014

I Secondi

IV Lezione

Martedì 18 novembre 2014

I Dolci

Inizio lezioni: ore 20.30 (Si raccomanda la massima puntualità)

Venerdì 28 novembre 2014

Cena di chiusura del corso presso Ristorante Esposito

*Nicola Esposito e Ferdinando Tagliaferri vi ringraziano per la
partecipazione e vi augurano buon divertimento*

I Lezione - Gli Antipasti

AGONE E LAVARELLO SPINATO SU LETTO DI CICORINO IN SALSA VERDE DELICATA

Ingredienti

2 agoni freschi o 4 se sono piccoli
2 lavarelli freschi
1 bel mazzo di prezzemolo
7\8 capperi (a piacere)
3\4 filetti di acciuga sott'olio
mollica di 2 panini secchi
aceto bianco
1 uovo sodo
sale
olio extravergine di oliva
olio e burro per il pesce
salsvia



Preparazione

Pulire i pesci nel modo classico privandoli delle interiora, delle squame e delle teste, passarli in padella con olio burro e salsvia, devono risultare ben cotti.

Una volta cotti e salati farli raffreddare velocemente in frigo almeno il tempo necessario per preparare la salsa verde.

Mondare, lavare e centrifugare il prezzemolo con cura.

Mettere la mollica del pane secco in ammollo di aceto e far rassodare un uovo che andrà utilizzato freddo.

Mettere nel mixer il prezzemolo, i capperi e le acciughe, l'uovo e la mollica, strizzata dall'aceto in eccesso, del sale grosso e se disponibili 4 o 5 cubetti di ghiaccio.

Accendere il mixer e versare poco alla volta l'olio extravergine fino ad ottenere un composto liscio e cremoso che andrà assaggiato. Il gusto deve risultare deciso e intenso ma non invadente

Il sale grosso e il ghiaccio contribuiscono al mantenimento del colore verde del prezzemolo agendo sulla clorofilla, perciò indispensabili per una buona e bella salsa verde.

Mettere su un vassoio il cicorino che va leggermente condito, sistemare sopra i pesci e ricoprirli con abbondante salsa verde.

Servire assolutamente a temperatura ambiente.

PANETTONE GASTRONOMICO

Ingredienti

Per il panettone

270 farina 00
18 g di lievito di birra
40 g di olio extra
16 g di burro
9 g di zucchero
140 di latte intero
8 g di sale
1 uovo intero

Farciture natalizie

Strato 1

400 g di formaggio spalmabile
8 g di sale
insalata scarola
pepe nero
rosmarino tritato

Strato 2

salmone affumicato
pepe rosa in salamoia
burro morbido

Strato 3

paté di olive
speck

Strato 4

gamberi e salsa rosa
paprica

Strato 5

tonno
maionese
capperi
olive
lattuga



Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa liscia e omogenea metterla in un contenitore da panettone e far lievitare per 90 minuti in un locale tiepido e privo di correnti d'aria.

Spennellare la superficie con tuorlo d'uovo sbattuto con acqua e infornare a 180° per 25 minuti circa.

A cottura ultimata privarlo dalla carta dello stampo di cottura e cominciare la lavorazione del panettone tagliando la calotta superiore che va tenuta da parte, e proseguire tagliando il panettone in 10 fette dello stesso spessore.

Farcire a piacere gli strati e ricomporre il panettone terminando l'operazione mettendo la calotta messa in disparte in precedenza.

A questo punto praticare 4 tagli verticali in modo da dividere il panettone come se fosse una torta.

PATÉ D'ANATRA IN GELATINA ALL'ARANCIO

Ingredienti

250 g di carne d'anatra magra
200 g di burro
salvia rosmarino aglio maggiorana
½ cipolla bianca o bionda
cognac
sale pepe
olio extravergine d'oliva
per la gelatina
500 g tra acqua e succo d'arancio
poco sale
colla di pesce (gelatina in fogli)



Preparazione

Sminuzzare la carne e metterla a cuocere in padella dopo aver soffritto la cipolla in poco olio extravergine d'oliva e poco burro, farla rosolare, condire con gli aromi e le spezie irrorare con il cognac e aspettare che evaporino completamente e allungare con brodo di carne fino a portare a cottura (circa 1 ora e 20 minuti) unire il burro restante e passare tutto al mixer per ottenere una purea che andrà poi passata al setaccio. Aggiustare di sapore e riporre il composto coperto ma non in frigo.

Prepariamo la gelatina mettendo il liquido a bollire e appena leva il bollore spegnere il gas, aggiungere la colla di pesce che in precedenza è stata messa in ammollo di acqua fredda per farla ammorbidire, usare l'accorgimento di strizzarla con cura prima di unirla al liquido caldo.

Usando uno stampo per paté adeguato mettere sul fondo uno strato di gelatina non ancora solidificata e metterlo in frigo finché non sarà diventato sodo al tatto.

A questo punto modellare il paté in modo tale che possa entrare nello stampo lasciando una corona vuota tutto intorno, cioè tra stampo di alluminio e paté in modo di permettere alla gelatina di circondarlo per intero. Attenzione perché quando si aggiungerà la gelatina, il paté tenderà a galleggiare, quindi bisogna tenerlo a contatto con la gelatina di fondo tramite un peso posto sopra il composto che andrà mantenuto fino al completo indurimento della gelatina.

Terminata l'operazione, togliere il peso e coprire completamente con la restante gelatina. Conservare in frigo e servire dopo un piccolo periodo di ambientamento per far sì che non sia troppo freddo.

II Lezione - I Primi

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE

Ingredienti

Per il ripieno e il brodo di cappone

100 g di carne di vitello

100 g di carne di manzo

200 g di carne di cappone o di pollo

½ cipolla

½ gamba di sedano

1 carota

sale, pepe

prezzemolo

pane grattugiato q.b.

formaggio grattugiato

noce moscata

1 uovo intero

2 amaretti

Per la pasta

200 g di semola di grano duro rimacinata

80 g di uovo intero circa 1 uovo gigante o 2 medi



Preparazione

Preparare il brodo con le verdure e il sale. Quando bolle mettere le carni e attendere che siano ben cotte.

Toglierele dal brodo e dopo qualche minuto passare al tritacarne il vitello e il manzo. Mescolare il prezzemolo, il pane e il formaggio grattugiati, la noce moscata l'uovo e gli amaretti tritati per ottenere un composto che andrà impastato con il resto degli ingredienti.

La carne di cappone serve solo per dare il gusto al brodo, quindi andrà consumata in un altro contesto.

Aggiustare di sale e pepe e riporlo in frigo a riposare impastare i due ingredienti fino a ottenere un impasto sodo e compatto con l'aiuto di una macchina a cilindri per pasta tiriamo una sfoglia sottile dove ricaveremo poi la pasta per fare i cappelletti nel metodo classico.

Tuffare i cappelletti nel brodo bollente e servire ben caldo

CRESPELLE ALLA CREMA DI ROBIOLA E TARTUFO NERO DI NORCIA

Ingredienti

Per le crespelle

200 g di latte
sale
1 uovo intero
farina 00 q.b.
olio di semi per ungere il pentolino

per il ripieno

600 g di latte
50 g di burro
100 g di farina 00
cannella e noce moscata poche
sale pepe
150 g di robiola stagionata

per l'assemblaggio

tartufo fresco q. b.
formaggio grattugiato
50 g di burro
salvia



Preparazione

Mischiare con energia gli ingredienti aggiungendo la farina bianca poco alla volta finché si otterrà un composto fluido e senza grumi

Scaldare un pentolino antiaderente dal diametro di 20 cm ungerlo con poco olio di semi e mettere quanta pastella serve al fine di preparare una crespella. Ripetere l'operazione fino al completamento della pastella formando 8 dischi (se ad esempio ne dovessero uscire di più, si possono congelare).

Preparare il roux sciogliendo il burro e unendo la farina bianca ottenendo un composto senza grumi.

Mettere il latte a bollire aggiungendo le spezie e gli aromi, quando bolle unire il roux e cuocere il latte che diventerà una besciamella più o meno densa in base alla quantità di roux che si userà.

Per le crespelle servirà una besciamella piuttosto densa, solo dopo aggiungere la robiola farla sciogliere completamente con l'aiuto di un po' di fuoco stando attenti a non bruciare il tutto.

Assaggiare di sapore e se va bene procedere all'assemblaggio delle crespelle disponendo il composto alla robiola in parti uguali al centro di ogni crespella.

Ripiegare la crespella su se stessa in modo da ottenere una mezza crespella doppia e poi fare un'altra piega a metà ottenendo così $\frac{1}{4}$ di crespella.

A questo punto ungere una teglia da forno con lacca per cucina (stacca facile) disporre le crespelle senza sovrapporle troppo spolverare di parmigiano e irrorare con burro tostato alla salvia.

Passare la crespella in forno preriscaldato a 180° Per 20 minuti circa e al momento di servire impiattare e lamare il tartufo fresco al momento sopra il piatto del nostro ospite.

RISOTTO ALLA ZUCCA CON BACON CROCCANTE

Ingredienti

300 g di riso carnaroli
½ cipolla
1 bicchiere di vino bianco
200 g di zucca pulita
8 fette di bacon
100 g di burro
100 g di formaggio grattugiato
olio extravergine d'oliva
per il brodo vegetale
½ cipolla
½ gamba di sedano
1 carota
sale pepe
dado vegetale



Preparazione

Soffriggere la cipolla in olio e poco burro, aspettare che imbiondisca, unire la zucca tagliuzzata in piccoli pezzettini, farla appassire e unire il riso che deve essere tostato a fiamma vivace. Bagnare il tutto con vino bianco che deve sfumare immediatamente e appena il riso inizia ad attaccare unire il brodo che deve essere bollente e aggiunto poco per volta fino a cottura del riso, circa 18 minuti.

Il brodo deve bollire e deve essere preparato unendo le verdure e il condimento all'acqua e deve essere pronto prima di imbastire il risotto.

In una padella mettere a tostare il bacon con poco burro finché sarà croccante ma non bruciato e tenerlo da parte finché si impiatterà il risotto.

Stabilita la cottura del riso mantecarlo con il restante burro e formaggio assaggiare di sapore e lasciare riposare per 2 minuti

Impiattare il risotto e dopo una grattugiata di formaggio mettere al centro del piatto 2 fette di bacon tostato a testa e servire immediatamente.

III Lezione - I Secondi

CAPPONE NOSTRANO CON RIPIENO DELLA NONNA PINA

Ingredienti

1 cappone pulito
per il ripieno
10 panini raffermi ammollati nel latte
1 limone succo e scorza
1 manciata di formaggio grattugiato
1 confezione di amaretti macinati
100 g di burro
salvia e rosmarino
aglio
sale e pepe
100 g di uvette
2 uova
1 pera



Preparazione

Pulire il cappone e preparare il ripieno impastando gli ingredienti tra di loro formando una farcia compatta e consistente unendo anche il burro fatto soffriggere con gli aromi e la pera tagliata a pezzettini.

Riempire il cappone e cucire il taglio posteriore (culo) metterlo in una padella capiente e farlo rosolare con olio burro e aromi, sfumarlo con del vino bianco e metterlo in forno a 180° per almeno 2 ore e ½ , se necessario aggiungere di tanto in tanto del brodo per non farlo bruciare. Servire intero sul tavolo e porzionarlo direttamente davanti ai commensali.

COTECHINO IN CROSTA DI PATATE SU VELLUTATA DI LENTICCHIE

Ingredienti

2 cotechini da 500 gr
5 patate per purè
1 uovo
formaggio grattugiato
sale e pepe
farina 00
200g di lenticchie
50 g di pancetta stagionata
50 g di pomodori pelati
vino bianco
brodo



Preparazione

Mettere le lenticchie a bagno il giorno prima.

Lessare i cotechini in acqua salata per 2 ore a fuoco lento, colarli e privarli della pelle quando sono ancora caldi.

Lessare le patate con la pelle in acqua salata per 40 minuti circa, colarle e pelarle ancora calde, e senza perdere tempo andranno passate al passa patate formando una fontana su una spianatoia dove si aggiungerà l'uovo, poco formaggio un pizzico di sale e, se necessario, della farina 00 allo scopo di ottenere un purè compatto.

Foderare uno stampo da paté con il purè di patate e sistemare un cotechino al centro in modo che sia completamente circondato di purè, su tutti i lati, proprio affogato.

Il cotechino così ottenuto andrà poi passato in forno a 180° per 20 minuti finché si formerà una gratinatura sulla parte superiore

Per la vellutata soffriggere della cipolla con burro e olio, rosolare la pancetta stagionata e le lenticchie che poi andranno bagnate con il vino bianco, una volta sfumato aggiungere il pomodoro e del brodo che servirà a portarle a cottura.

Salare e condire le lenticchie solo a cottura ultimata e una volta pronte frullarle per creare una vellutata piuttosto densa da mettere sotto il cotechino che andrà tolto dallo stampo e affettato.

Servire molto caldo.

FESA DI VITELLO ALLE CASTAGNE

Ingredienti

500 g di fesa di vitello
100 g di castagne secche pelate
½ cipolla
½ gamba di sedano
1 carota
alloro
sale e pepe
200 g di panna fresca
olio e burro
vino bianco



Preparazione

Mettere le castagne a bagno il giorno prima.

Preparare la carne e metterla a rosolare con le verdure sminuzzate, olio e burro, condire con sale e pepe e bagnare con vino bianco.

A questo punto unire le castagne colate dall'ammollo e se necessario aggiungere del brodo che servirà a far cuocere la carne per il tempo che resterà in forno.

La cottura dipende dal pezzo di carne scelto, ma tendenzialmente non meno di 2 ½ / 3 ore a 180° con teglia coperta.

A cottura ultimata separare la carne dal fondo di cottura che andrà frullata e passata al colino fine per ricavare un fondo di cottura senza grumi che poi andrà messo in un tegame con l'aggiunta di panna fresca che darà al fondo di cottura un aspetto e un gusto delicato.

Tagliare la carne a fette disponendole su un vassoio con i bordi alti e coprire con il sughetto alle castagne che deve risultare abbastanza denso.

Servire con purè o polenta.

IV Lezione - I Dolci

CARPACCIO D'ANANAS MARINATO ALL'ANICE STELLATO E CAMELLO CALDO

Ingredienti

1 ananas fresco
2 anice stellato
o 1 bicchierino di sambuca (alcolica)
1 stecca di vaniglia
125 g di zucchero
125 g di zucchero di canna
1 litro di acqua
4 o 8 palline di gelato alla panna

Per il caramello

30 g burro
150 g zucchero



Preparazione

Pulire l'ananas scartando la buccia in modo abbondante e dividerlo a metà.
Scartare la parte fibrosa centrale e affettare al mandolino il frutto per ottenere fette piuttosto sottili.
Mettere a bollire in acqua le spezie e i due tipi di zucchero. Raggiunta l'ebollizione spegnere la fiamma e immergere le fette di ananas lasciandole a mollo fino al completo raffreddamento.
Al momento opportuno impiattare il carpaccio in piatti individuali piuttosto comodi e al centro adagiare il gelato alla panna che poi verrà decorata con il caramello.
Per il caramello sciogliere poco burro in un pentolino e aggiungere dello zucchero semolato che verrà cotto fino ad ottenere un colore nocciola. Far cadere sopra il piatto preparato in precedenza.

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON CREMA AL GIANDUIA

Ingredienti

Per 6 persone
100 g di albume
500 g di panna fresca
150 g di granella di torrone
100 g di zucchero a velo
Per la salsa
200 di cioccolato gianduia
50 g di panna fresca



Preparazione

Montare gli albumi a neve con 50 g di zucchero a velo, montare la panna con gli altri 50 g di zucchero e mischiare i due composti con delicatezza, in fine aggiungere la granella di torrone sempre con attenzione.
Dividere il composto in stampi individuali e metterli in congelatore per almeno 3 ore prima di servirli.
Per la salsa che va servita calda sotto il semifreddo, cominciare a fondere il gianduia tramite bagno maria e aggiungere la panna per ottenere una crema vellutata che andrà messa al centro di ogni piatto dove verrà posto poi il semifreddo.

TRONCHETTO DI NATALE

Ingredienti

Per la pasta biscotto

60 g burro
160 g farina manitoba
1 pizzico sale
8 uova
1 bustina vanillina
160 g zucchero

Per la crema pasticcera

500 ml latte
6 uova (solo tuorli)
180 g zucchero
70 g farina
1 baccello vaniglia
50 g cacao in polvere

Per la crema ganache

400 ml panna
400 g cioccolato fondente
50 g burro



Preparazione

Preparare la pasta biscotto seguendo le istruzioni dettagliate, riportate sotto, e con le dosi indicate in questa ricetta adatte ad una teglia (o leccarda) di cm 40 x 35.

Pasta biscotto

Prendere le uova e dividere i tuorli dagli albumi poi sbattere i tuorli per almeno 10 minuti assieme allo zucchero e ai semi di una bacca di vaniglia, fino a che non diventino chiari e molto spumosi.

Montare gli albumi a neve non troppo ferma assieme al restante zucchero quindi unire il composto ai tuorli utilizzando una spatola.

Fare attenzione a non smontare gli albumi. A questo punto aggiungere la farina setacciata molto delicatamente ed amalgamare per bene

Stendere l'impasto su di un foglio di carta forno, posto su una leccarda da forno e livellatelo con una spatola piatta e liscia fino a raggiungere lo spessore di 1 cm.

Infornare in forno statico preriscaldato a 220° per 6-7 minuti (non di più); la superficie del dolce deve diventare appena dorata e non si dovrà mai aprire il forno che tratterrà al suo interno l'umidità.

Estrarre la pasta biscotto dal forno, toglierla immediatamente dalla teglia e poggiarla con tutta la carta forno su di un piano. Spolverizzare subito la superficie della pasta biscotto con dello zucchero semolato, che servirà a non farla appiccicare e sigillarla immediatamente con della pellicola, ripiegandola anche sotto i lati.

Questo servirà a fare in modo che la pasta biscotto raffreddandosi trattienga al suo interno tutta l'umidità necessaria a renderla elastica a sufficienza da piegarsi senza creparsi.

Preparare la crema pasticcera aggiungendo il cacao amaro setacciato e lasciarla raffreddare.

Crema pasticcera

Mettere il latte a bollire con il baccello di vaniglia. Nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero, unire la farina mischiando energicamente e il latte appena sarà pronto avendo la premura di togliere la vaniglia, rimettere a cuocere finché raggiungerà la densità voluta.

Farcire il rotolo di pasta biscotto, spalmando la crema su tutta la superficie ma lasciando qualche centimetro vuoto sui bordi.

Arrotolare con cura il dolce, avvolgerlo con della carta forno e porlo almeno un'ora nel frigorifero a raffreddare.

Nel frattempo preparare la crema ganache seguendo le indicazioni dettagliate ma con le dosi indicate in questa ricetta.

Crema ganache

Porre in un tegame capiente la panna fresca e il burro e portare quasi ad ebollizione a fuoco basso avendo cura di porre sotto al tegame una retina spargifiamme; quando la panna sarà a un passo dal bollore, togliere il tegame dal fuoco e aggiungere il cioccolato fondente grattugiato, mescolando con una frusta fino al completo scioglimento e raffreddamento del composto.

Mettere la pentola a bagnomaria nell'acqua fredda contenente del ghiaccio e con uno sbattitore elettrico montare il composto, fino a quando diventerà cremoso, denso e solido (ci vorranno almeno 10 minuti).

Se la crema non diverrà abbastanza solida, porre il tegame in freezer per qualche minuto, poi riprendere la crema con lo sbattitore; la crema ganache ha la particolarità di diventare molto dura se posta nel frigorifero e molto morbida se lasciata a temperatura ambiente; vicino a fonti di calore si scioglie liquefacendosi.

Quando il rotolo si sarà raffreddato e compattato, togliere la carta forno che lo riveste e adagiarlo sul piatto (o vassoio) da portata; tagliare trasversalmente le due estremità del rotolo, e tenerle da parte: con la crema ganache ricoprire interamente il dolce (tranne la parte sottostante!) e far aderire alla crema le due estremità precedentemente tagliate, ponendone una sopra il dolce e l'altra a lato per dargli la caratteristica forma di tronchetto.

Ad aderire al tronchetto devono essere le parti opposte a quelle tagliate in diagonale.

Ricoprire di crema ganache le superfici laterali dei pezzi appena attaccati e lasciare ben visibili le parti tagliate in diagonale a forma di spirali, che rappresentano la sezione del tronco tagliato di un albero.

Ora, con una forchetta, praticare delle righe sulla crema da un'estremità all'altra, per simulare la corteccia del tronco.

Ponete la crema ganache avanzata in una tasca da pasticciere con bocchetta spizzata e formare delle piccole roselline di crema tutte intorno alle quattro sezioni diagonali del dolce (le due estremità del tronchetto e i due pezzi successivamente attaccati).



Per informazioni e comunicazioni

Biblioteca Comunale di Barzio
Via Alessandro Manzoni, 12
23816 Barzio (LC)
Tel. 0341910455
Email biblioteca@comune.barzio.lc.it

Si declina ogni responsabilità per danni a persone o cose durante lo svolgimento del corso