IL MENU DI CRISTINA COLLINI

MAESTRA DI CUCINA DELL'AICI, ASSOCIAZIONE INSEGNANTI DI CUCINA ITALIANA, TIENE CORSI ALL'ATELIER DEI SAPORI, DI CUI È SOCIA E ALLA COOK&BOOKS ACADEMY, LA SCUOLA DI CUCINA MODERNA

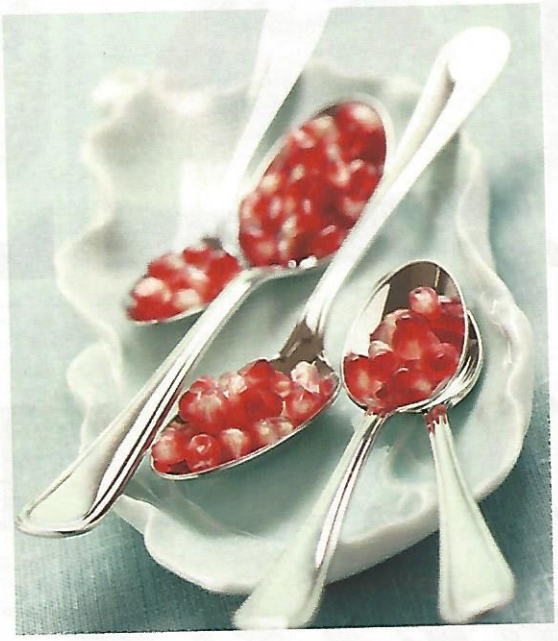
La cena

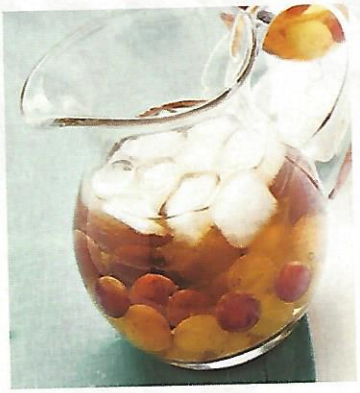
Capesante gratinate al sauternes

Difficoltà facile **Preparazione** 30'
Cottura 10' **Calorie** 130

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
capesante 16 / **pane grattugiato** 30 g / **prezzemolo tritato** 20 g / **parmigiano reggiano grattugiato** 40 g / **vino sauternes** 1 dl / **burro** 50 g / **prezzemolo** 4 rametti / **sale, pepe**

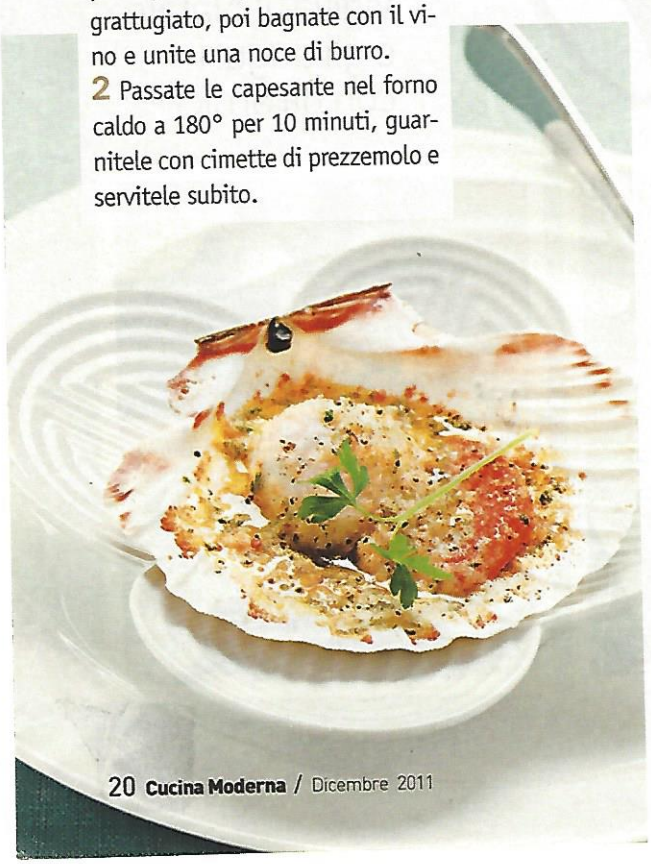
1 Pulite le capesante, tenendo da parte la noce e il corallo. Lavate e asciugate le conchiglie. Rimettete in ogni conchiglia una capasanta con il suo corallo, salate e pepate. Cospargete ogni conchiglia con il parmigiano, il prezzemolo, il pane grattugiato, poi bagnate con il vino e unite una noce di burro.
2 Passate le capesante nel forno caldo a 180° per 10 minuti, guarnitele con cimette di prezzemolo e servitele subito.





Chicchi portafortuna

Sono quelli della melagrana, serviti con l'antipasto in grossi cucchiai. E quelli dell'uva, usati per preparare l'aperitivo: lavate e sgranate un grappolo di uva bianca e uno di rossa, riunite gli acini in una caraffa con tanto ghiaccio, mezzo litro di ginger ale, mezzo bicchiere di Grand Marnier e 2-3 cucchiai di zucchero. Mescolate e completate con un litro di vino bianco frizzante.



Gamberi in gabbia di verdure

Difficoltà media **Preparazione** 50'
Cottura 30' **Calorie** 290

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
carote 400 g / **zucchine** 400 g / **code di gambero** 24 / **prezzemolo** 4-5 rametti / **melagrane** 3 / **erba cipollina** 1 mazzetto / **olio** / **aceto balsamico** 1 cucchiaio / **sale, pepe**
Per il court-bouillon: sedano 1 costola / **carota** 1 piccola / **cipolla** 1 / **alloro** 1 foglia / **vino bianco** 1 bicchiere / **sale, pepe in grani**

1 Pulite le carote e le zucchine e affettatele a nastro. Scottatele per pochi minuti, scolatele e fatele asciugare. Intanto sgranate le melagrane, tenete da parte la metà dei chicchi, centrifugate il resto e conservate in fresco il succo.
2 Preparate un court-bouillon, facendo bollire nell'acqua gli ingredienti indicati. Pulite i gamberi e lessateli per 2 minuti. Tenete da parte 8 code e tritate le altre, condite con olio, sale, pepe, prezzemolo tritato e un po' della melagrana tenuta da parte. Sovrapponete 8 nastri di zucchine a 8 di carota, chiudeteli ad anelli e riempiteli di trito di gamberi.
3 Emulsionate il succo di melagrana con 170 ml di olio, l'aceto balsamico e sale. Completate la preparazione con erba cipollina, le code di gambero e i chicchi di melagrana rimasti e condite con la salsa

della Vigilia

Come da tradizione, il pesce è il grande protagonista sulla tavola del 24. Interpretato con ricette sorprendenti e festose

A cura di **Enza Dalessandri**, foto di **Thelma&Louise**, stylist **Stella Rustioni**, scelta dei vini di **Sandro Sangiorgi**

Raviolo di mare aperto

Difficoltà media **Preparazione** 45'
Cottura 30' **Calorie** 330

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
sfoglia fresca all'uovo 600 g / **gamberi** 800 g / **calamaretti** 800 g / **parmigiano reggiano grattugiato** / **basilico** 8 foglie / **aglio** 1 spicchio / **vino bianco** 2 bicchieri / **peperoncino** 1 / **olio** / **sale, pepe**
Per la vellutata: burro 30 g / **farina** 30 g / **fumetto di pesce ristretto** 6 dl

1 Pulite il pesce, poi tagliate i calamaretti a rondelle e i gamberi a metà nel senso della lunghezza. Fateli saltare velocemente in padella nell'olio con il basilico, l'aglio e il peperoncino, bagnandoli con il vino bianco. Coprite e tenete in caldo.
2 Per la vellutata fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina in un colpo solo, cuocete per pochi minuti, poi aggiungete il fumetto poco alla volta fino a ottenere una vellutata morbida. Cuocetela per 10 minuti.
3 Ricavate dalla sfoglia 16 quadrati di 10 cm di lato e lessateli per 3 minuti. Posate su ogni piatto un quadrato di pasta, condite con un cucchiaio di gamberi e calamaretti e uno di vellutata, coprite con un altro quadrato di pasta e ultimate con vellutata e parmigiano. Servite subito.

Salmone farcito al branzino

Difficoltà facile
Preparazione 35'
Cottura 20' **Calorie** 530

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
filetti di salmone 2 (1 kg) / **filetti di branzino** 2 (600 g) / **finocchi** 8 / **pepe rosa** 40 g / **finocchio selvatico (o aneto)** 20 g / **sale, pepe**

1 Tagliate i filetti di salmone nel senso della larghezza in 8 tranci uguali, poi apriteli in senso orizzontale senza staccare completamente la polpa da un lato corto in modo da formare dei portafogli. Cospargete la superficie del pesce di finocchio selvatico. Eliminate eventuali lische dai filetti di branzino e ricavate 8 scaloppe delle dimensioni dei tranci di salmone. Salatele, pepatele e inserite all'interno di ognuna 5 grani di pepe rosa. Aprite i portafogli di salmone, posate su ognuno una scaloppa di branzino e chiudete.
2 Private i finocchi dei gambi e delle guaine esterne fino a ricavare solo i cuori, tagliateli a quartini e lavateli con cura sotto un getto di acqua fredda. Sgocciolateli, sistemateli in una pentola e copriteli di acqua fredda, poi aggiungete un pizzico di sale e lessateli per 10 minuti dall'inizio del bollore o finché sono cotti ma ancora croccanti.
3 Intanto cuocete al vapore i tranci di salmone farcito per 10 minuti. Scolate bene i finocchi, conditeli con poco olio e una macinata di pepe e serviteli subito con i tranci di salmone in un piatto di portata.

Quale ingrediente non mancherà sulla tua tavola di Natale?
Rispondi al sondaggio su www.cucinamoderna.com

Tronchetto di Natale all'ananas

Difficoltà media **Preparazione** 50'
Cottura 10' **Calorie** 550

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
ananas fresco 10-12 mezze fette / **gelato al fior di latte** 1 kg / **cioccolato bianco** 1 blocco da 500 g / **foglia d'oro alimentare** 1
Per le stelline di caramello: zucchero 200 g / **limone** 1/2 / **acqua minerale naturale** 1 dl
Per le arance caramellate: arancia non trattata 1 / **zucchero** 100 g

1 Disponete su un vassoio un foglio di pellicola alimentare, posatevi le mezze fette di ananas, una accanto all'altra con la parte tonda verso l'alto. Distribuite rapidamente 3 quarti del gelato tra le fette. Se il gelato tende a sciogliersi, mettete il vassoio nel congelatore finché si sarà indurito, poi ricoprite la superficie con il gelato rimasto e rimettete nel congelatore.

2 Intanto preparate le stelline di caramello. Portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e poche gocce di limone, mescolando con un cucchiaio di legno. Quando lo zucchero è ambrato, toglietelo dal fuoco e fate colare poco caramello negli stampi di silicone multipli a forma di stellina. Fate raffreddare e indurire, poi estraete con delicatezza le stelline preparate.

3 Per le arance caramellate tagliate il frutto a fette sottili, mettetele in padella, copritele di zucchero e fatele caramellare a fuoco basso. Per i riccioli di cioccolato prendete in mano la tavoletta protetta dall'alluminio e passate un pelapatate sul bordo, ricavando tanti riccioli. Conservateli in frigo.

4 Trasferite il tronchetto su un piatto di servizio e ricopritelo con i riccioli di cioccolato. Decorate con briciole di foglia d'oro, le stelline di caramello, le fette di arancia caramellata e servite subito.

LA NOSTRA SCUOLA

COOK&BOOKS ACADEMY MONDADORI

* Cristina Collini si alterna con altri insegnanti dell'AICI ai fornelli della Cook&Books Academy, la scuola di Cucina Moderna in piazza Duomo a Milano. I prossimi appuntamenti sono dedicati al Natale. Per informazioni e iscrizioni: www.corso-di-cucina.it o www.facebook.com/CookBooksAcademy oppure tel. 02 75423300.

LANTERNE MAGICHE

* Tanti piccoli portacandele allineati a centrotavola, che diffondono una calda luce soffusa, sono un decoro semplice e perfetto per creare quell'atmosfera magica e incantata che fa subito Natale.

I VINI GIUSTI

* Un morbido Montecarlo Bianco è l'abbinamento ideale per le capesante, mentre sul resto del menu si può sperimentare il Verdicchio dei Castelli di Jesi. Perfetta controparte del dolce, l'emozionante Malvasia passita dei Colli Piacentini La Stoppa.