

Spille da Balia presenta:

CENONE DI NATALE: ECCO COME FARE

Quattro ricette e i vini da abbinare ad ogni pietanza per fare un figurone a tavola.

In collaborazione con: Banfi, CucinaLi, Elisabetta Pend, La Panificatrice Folle, PalÈat



spilledabalia.it



PalÈat

INSALATA DI RISO ROSSO

INTEGRALE AROMATIZZATO

ALL'ARANCIA CON MOUSSE AL

SALMONE AFFUMICATO



Scoprite **PalÈat** su
thepaleat.wordpress.com



Scoprite **Banfi** su
castellobanfi.com



Tipologia
Antipasto



Difficoltà
Bassa



Dosi
4 persone



Tempi
20 minuti
2 ore per la marinatura del salmone

Ingredienti

Per il riso rosso integrale

Riso rosso integrale 200 gr
Arancia non trattata 1
Salmone affumicato 60 gr
Sale q.b.
Olio extravergine d'oliva 3 cucchiari

Per la mousse al salmone

Ricotta 125 gr
Panna fresca liquida 25 g
Salmone affumicato 40 g
Prezzemolo e scorza d'arancia q.b per la decorazione
Pepe nero macinato q.b



Banfi consiglia di abbinare: **Tener**
Chardonnay e Sauvignon Blanc

Questo speciale blend, grazie alla presenza del Sauvignon Blanc, conferisce a questo spumante aromi e sapori particolari e piacevolissimi. Colore giallo paglierino tenue, eccellente perlage fine e persistente. Profumo fragrante caratterizzato da un piacevole sentore di pesca, in bocca si apprezza l'armonia tra morbidezza al palato e acidità. Ideale come aperitivo, ed intrigante e versatile a tutto pasto. Si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e primi piatti.

Preparazione

Fate bollire abbondante acqua in un pentolino capiente, salate a piacere, aggiungete il riso e lasciate cuocere secondo il tempo indicato sulla confezione.

Al termine della cottura scolate bene il riso lasciandolo raffreddare.

Nel frattempo lavate bene l'arancia e prelevate un paio di giri di buccia (attenzione a non tagliare la parte bianca.) Useremo la buccia per la decorazione finale.

Spremete l'arancia e unite al succo ottenuto il salmone affumicato affettato a listarelle sottili, il prezzemolo, il pepe. Lasciate marinare in frigorifero per circa 2 ore.

Preparazione della mousse al salmone affumicato

Tagliate finemente il restante salmone e metterlo in una ciotola insieme alla ricotta.

Frullate tutto con un frullatore a immersione e incorporate la panna un po' alla volta con il resto degli ingredienti.

Regolate di pepe e mescolate ancora.

Trasferite tutto in una sac-à-poche con bocchetta a piacere e riponetela in frigorifero.

Ora passate a comporre l'insalata. Unite al riso, ormai freddo, il salmone precedentemente marinato e mescolate con l'aggiunta di olio evo.

Noi abbiamo deciso di servirla come sfizioso antipasto in dei piccoli bicchierini.

Per prima cosa, versate un cucchiaino di riso venere nel recipiente che avete scelto, poi trasferite la mousse dal sac-à-poche nei bicchierini, e decorate a piacere con prezzemolo e scorza di arancia.

Ed ecco che con semplici passaggi potete servire il vostro sfizioso antipasto.

Elisabetta Pend

RAVIOLI DI BURRATA

CON RAGÙ BIANCO DI GAMBERI



i feel
Betta
meals & smiles

Scoprite **Elisabetta Pend** su

ifeelbetta.com



Scoprite **Banfi** su

castellobanfi.com

Elisabetta Pend

RAVIOLI DI BURRATA CON RAGÙ BIANCO DI GAMBERI



Tipologia
Primo



Difficoltà
Alta



Dosi
4 persone



Tempi
1 ora

Ingredienti

Per la sfoglia

Farina di semola di grano duro 400 g
Uova 4

Per il ripieno

Burrata 250 gr
Ricotta vaccina 80 gr
Sale q.b.
Pepe q.b.

Per il sugo di gamberi

Burro salato 40 gr
Gamberi argentini da pulire 450 gr
Foglioline di sedano bianco tritate finemente
Sale q.b.
Pepe q.b.



Banfi consiglia di abbinare: **La Pettegola Vermentino**

Aromaticità e acidità spiccata per un Vermentino vivace e trendy!

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge, condizione che ha permesso di avere un'ottima qualità delle uve bianche. Vino giallo paglierino, dagli inconfondibili sentori di albicocca, pompelmo, e note di macchia mediterranea; in bocca la struttura piena e morbida è vivacizzata da una ricca acidità. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, come insalata di mare e tartare di tonno, o a piatti vegetariani come tortino di cavolfiore o pomodori gratinati.

Preparazione

Preparate il ripieno frullando la burrata con un pizzico di sale pepe. Aggiungete la ricotta e amalgamate con una forchetta.

Per la sfoglia disponete la farina a fontana su una spianatoia, mettete al centro le uova e un pizzico di sale. Iniziate a sbattere le uova con una forchetta e a mano a mano incorporate la farina, poca alla volta. Quando le uova non catturano più farina, proseguite con le mani, lavorando bene l'impasto con il polso e infarinando ogni tanto la spianatoia per non farlo attaccare. Dovete ottenere una palla liscia ed elastica, fatela riposare 10 minuti coperta da un canovaccio.

Grattate via i residui di impasto dal fondo della spianatoia. Dividete l'impasto riposato in 2 parti, prendetene una e lasciate l'altra coperta per non farla seccare, infarinate la spianatoia e iniziate a tirarla con il matterello fino ad ottenere una sfoglia leggera e resistente, sottile ma non troppo. Adagiatela su un telo leggermente infarinato, copritela e tirare l'altra metà di impasto sulla spianatoia nuovamente infarinata.

Distribuite sulla sfoglia cucchiaini di ripieno distanziati fra loro circa 6 cm, sovrapponetevi l'altra sfoglia, pigiate bene con le dita fra un rilievo di ripieno e l'altro e infine ritagliate i ravioli con un coppapasta a forma di cuore (o la forma che preferite). Controllate che bordi dei ravioli siano ben sigillati in modo che non perdano il ripieno in cottura. Io preferisco farli piuttosto spessi per evitare che si aprano nell'acqua bollente.

Preparate il condimento: Pulite i gamberi ed eviscerateli: Togliete teste, codine e carapace e tirate via il filetto nero con l'aiuto di uno stuzzicadenti.

Tenete da parte la polpa dei gamberi e fate tostare a secco tutti i gusci e le teste ricavate (tranne il filetto), frantumandoli bene sul fondo del tegame con un mestolo di legno per far rilasciare loro tutto il sapore. I carapaci devono quasi sbruciacchiarsi. Adesso togliete via dal tegame i pezzetti di carapace e fate sciogliere sul fondo di questo tegame il burro del condimento.

Tritate grossolanamente la polpa dei gamberi tenuti da parte, lasciandone 1-2 interi per decorare.

Fate cuocere la dadolata di gamberi nel burro fuso, per pochissimi secondi (massimo 1 minuto). Insaporite con abbondante pepe e il sedano tritato finemente.

Lessate i ravioli in acqua salata in leggera ebollizione, poi scolateli delicatamente con una schiumaiola e adagiateli nella padella dei gamberi. Rigiratelvi nel condimento con delicatezza e servite.



CucinaLi

MOSCARDINI AL POMODORO

E CUBI DI POLENTA



Scoprite **CucinaLi** su

cucina.li



Scoprite **Banfi** su

castellobanfi.com



Tipologia

Secondo



Difficoltà

Media



Dosi

4 persone



Tempi

1 ora

Ingredienti

Polenta

Polenta 125 gr
Acqua 3 dl
Latte 2 dl
Burro 50 gr
Sale q.b.
Rosmarino
Spicchio d'aglio 1

Moscardini

Moscardini 24
Passata di pomodoro 1 l
Concentrato di pomodoro 1 cc
Spicchio d'aglio 1
Cipolla rossa 1
Olio extravergine d'oliva
Vino bianco per sfumare
Prezzemolo tritato
Sale e pepe q.b.



Banfi consiglia di abbinare: **Centine**
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

Un vino che nasce dall'incontro tra la migliore tradizione Toscana del Sangiovese e quella internazionale del Cabernet Sauvignon e del Merlot. L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Colore rosso malva intenso. I sentori freschi e fruttati che spiccano al naso sono accompagnati da note dolci di piccoli frutti e vaniglia. Vino elegante, in cui la pienezza e la morbidezza del corpo sono ben bilanciate da una buona acidità. Buon finale di bocca. Vino particolarmente versatile, che si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti.

Preparazione

Polenta

Per la polenta una volta che avete mischiato acqua, latte, polenta e sale e fatto cuocere per il tempo che ci vuole, aggiungete burro e mettetela in un contenitore a base rettangolare schiacciandola bene per formare uno strato che l'indomani taglierete al coltello in tanti cubetti. Mettete in frigorifero a solidificare e preparate il sugo di moscardini.

Sugo di moscardini

Fate rosolare cipolla rossa, aglio e peperoncino con un po' d'olio, dopodichè potete aggiungere i moscardini e fateli cuocere a fuoco vivace per qualche minuto.

Sfumate con vino bianco, fate evaporare e poi aggiungete la passata di pomodoro, il concentrato di pomodoro e insaporite con sale e pepe.

Fate cuocere a fuoco basso con il coperchio per minimo 1 ora, fino a 2 ore, di cui gli ultimi 15 minuti senza coperchio.

Cubi di polenta

Mentre i moscardini finiscono di cuocere passate alla polenta saltata.

Dopo un giorno di frigorifero potrete sformare la polenta su un tagliere e tagliarla al coltello e saltarla in padella con olio, aglio e rosmarino ca. 2-3 minuti per lato, rendendo i cubi belli croccanti esternamente e morbidi e caldi dentro!

Impiattamento

Pronti a servire? Spolverate il sugo di moscardini con prezzemolo tritato, servite in una fondina e aggiungete qualche cubo di polenta.



La Panificatrice Folle
ANGELICA AL PROFUMO DI
NATALE



Scoprite **La Panificatrice Folle** su
lapanificatricefolle.blogspot.com



Scoprite **Banfi** su
castellobanfi.com

La Panificatrice Folle

ANGELICA AL PROFUMO DI NATALE



Tipologia
Dolce



Difficoltà
Media



Dosi
4 persone



Tempi
40 minuti circa

Ingredienti

Lievitino

Farina di forza 135 gr
Lievito di birra 13 gr
Acqua 75 gr

Impasto

Farina di forza 400 gr
Zucchero 75 gr
Latte tiepido 120 gr
Tuorli d'uovo 3
Cucchiaino di sale 1
Burro 120 gr

per la glassa

Cucchiaini di zucchero a velo 4
Chiara d'uovo 1

e inoltre

Uva sultanina 75 gr
Scorza d'arancio candita 75 gr
Burro fuso 50 gr



Banfi consiglia di abbinare: **Asti**
Moscato bianco

Uno dei prodotti storici della nostra cantina piemontese, situata in una zona in cui è altissima la vocazione per il Moscato bianco, vitigno tipico del basso Piemonte. Colore giallo paglierino, ottimo perlage fine e persistente. Al naso spiccano i sentori tipici del Moscato, salvia e fiori di pesco creano un profumo intenso e inconfondibile, in bocca la dolcezza e la vivacità sono in perfetto equilibrio. Spumante tipico da dessert. Eccellente l'abbinamento con pasticceria secca e torta di nocciole del Piemonte.

Preparazione

Per il lievitino, amalgamate tutti gli ingredienti e lasciate lievitare coperto per 30 minuti.

Per l'impasto, in una ciotola mettete la farina, fate la fontana, mettete al centro il latte tiepido, i tuorli, il sale e amalgamate con un poco di farina.

Unite il burro e finite l'impasto battendo fino a quando si staccherà dalle pareti della ciotola.

Rovesciate sul tavolo, unite il lievitino e battere finché i 2 impasti saranno ben amalgamati.

Rimettete nella ciotola unta e fate lievitare 1 ora finché sarà raddoppiata.

Rovesciatela sul tavolo infarinato e stendetela formando un rettangolo di 2-3 mm di spessore, senza lavorarla.

Pennellate la pasta abbondantemente con il burro fuso, cospargete con l'uva sultanina, precedentemente ammollata e asciugata, e di scorza di arancio candita e tritata.

Arrotolate per il lato più lungo. Tagliate questo rotolo a metà per il lungo con un coltello affilato e sottile, infarinandolo ogni tanto.

Separate delicatamente i 2 pezzi, girateli, tenendo il lato tagliato verso l'alto e formare una treccia facendo in modo che la parte tagliata rimanga il più possibile all'esterno.

Mettete su una teglia da forno e chiudete a ciambella.


Pennellate con burro fuso e fate lievitare 30-40 minuti coperta a campana (deve quasi raddoppiare).


Cuocete in forno a 180/200° per 30-40 minuti.


Nel frattempo diluite i 4 cucchiaini di zucchero a velo con chiara d'uovo fino ad avere una glassa semi densa.

Appena l'angelica esce dal forno, pennellatela con la glassa e lasciatela asciugare. Volendo si può mettere ad asciugare in forno per 30 secondi.

Spille da Balia

info@spilledabalia.it 

@spilledabalia 

@spilledabalia 

BUON NATALE



spilledabalia.it