



Menu di Natale

Fugassa de granon Focaccia di granturco
Natalin in to broddo Natalini in brodo
Ravieu de magro co-u tocco Ravioli di magro al sugo di carne
Cappun in to broddo Cappone in brodo
Berodo Sanguinaccio
Radicce de Ciavai Radici di Chiavari
Pandöçe Pandolce
Peje martin-e ä-u vin Pere martine allo sciropo





Menu di Natale

Fugassa de granon

Ingredienti:

400 grammi di granturco, 600 grammi di farina bianca, 4 cucchiaini di olio d'oliva o uno abbondante di strutto, 1 cubetto e mezzo di lievito di birra, un poco di acqua tiepida, sale, olio per ungere i testi, 1 patata.

Utensili:

Sono necessari due "testi" di metallo o si possono utilizzare i piattelli di ferro con cui si confezionano le cialde.

Preparazione:

Impastare le farine (non sul marmo o su una superficie fredda) lavorandole bene aggiungendo un po' di lievito sciolto in acqua tiepida. Coprire l'impasto con un panno e lasciarlo riposare per un'ora. Scaldare i due testi o i ferri per le cialde e ungere le superfici appena calde con una patata tagliata a metà. Ricavare dall'impasto delle forme tonde grandi come i testi e metterle in uno dei due testi caldi: con l'altro coprire il primo in modo che la focaccia cuocia in pochi minuti. Una volta cotta la prima focaccia ripetere l'operazione, unendo di volta in volta il testo con un po' d'olio. Servire le focacce ancora tiepide.

Natalin in to broddo

Ingredienti:

300 grammi di trippa centopelli tagliata finissima, una cipolla, una costa di sedano, 15 grammi di funghi secchi, una grossa noce di burro, parmigiano grattugiato, vino bianco, 200 grammi di maccheroni (i Natalini sono lunghi mostaccioli di pasta di semola di grano duro lisci tagliati a "penna"), 2 litri di buon brodo, sale quanto basta.

Utensili:

Pentola, tagliere e padella

Preparazione:

Preparato il trito con le verdure, rosolare le trippe nel burro a fuoco vivace con i funghi ammollati, strizzati e tritati finemente; irrorare con vino bianco e lasciare evaporare prima di versare il brodo bollente. Cuocere le trippe e poi i maccheroni che vanno serviti con molto formaggio.



Menu di Natale

Pavieu de magro co-u tocco

Ingredienti:

Per la pasta:

mezzo chilo di farina, 4 uova, sale e acqua quanto basta

Per il ripieno:

1 chilo di bietole, 2 uova, un mazzo di boraggine, 250 grammi di carne di vitello, 50 grammi di cervella, 50 grammi di animelle, 100 grammi di pasta di salsiccia, mollica di mezzo panino, parmigiano grattugiato, una cipolla piccola, sale, aglio, olio extravergine d'oliva, vino bianco, maggiorana e noce moscata a piacere.

Per il sugo:

250 grammi di carne tritata, poco midollo, una noce di burro, un cucchiaio d'olio, mezza cipolla, una costa di sedano, una foglia d'alloro, rosmarino, una carota piccola, uno spicchio d'aglio intero, mezzo bicchiere di vino, 250 grammi salsa di pomodoro, 15 grammi di funghi secchi, sale e un pizzico di zucchero.

Utensili:

pentola, ciotola per mescolare, tagliere e mezzaluna, mattarello per stendere la sfoglia, rotella dentata.

Preparazione:

Per la pasta:

impastare la farina e le uova con l'acqua necessaria per ottenere un composto morbido ed omogeneo. Ricoprire con un canovaccio umido e uno asciutto, e lasciar riposare per un'ora, durante la quale si preparerà il ripieno.

Pulire le verdure, lavarle e lessarle per 10 minuti in acqua leggermente salata; quindi scolarle, tritarle finemente e porle in una terrina, dove via via si aggiungeranno gli altri ingredienti.

Mettere in una casseruola un po' d'olio e la cipolla tagliata a pezzi; unire il magro di vitello, le animelle e rosolare. Quando le carni saranno appena dorate, versare un po' di vino bianco:

evaporato questo, salare e terminare la cottura. Scottare in acqua calda gli schienali e la cervella, privarli della pellicola e tritarli assieme alle altre carni. Porre tutto nella terrina, unire le uova, la maggiorana e l'aglio tritati, una manciata di parmigiano grattugiato, la mollica bagnata nel latte e poi strizzata; salare, insaporire con un pizzichino di spezie e amalgamare bene.

Stendere la sfoglia col mattarello: dovrà risultare molto sottile. Disporre su metà della sfoglia il composto a mucchietti poco più grandi di una nocciola e distanti tra loro 3 centimetri circa; ricoprire con l'altra metà di sfoglia e premere con le dita sugli intervalli in modo che la pasta



Menu di Natale

aderisca bene. Tagliate con la rotella dentata fra gli spazi attorno al ripieno: si otterranno dei cuscini quadrati con un margine di sfoglia di 1 centimetro circa. Porre i ravioli in abbondante acqua salata bollente. Quando saliranno alla superficie, scolarli e condirli col sugo di carne e parmigiano grattugiato.

Per il sugo:

Rosolare con l'olio la carne e le verdure tritate; spruzzare con il vino e, una volta evaporato, aggiungere i funghi ammollati in acqua tiepida, la conserva di pomodoro, sale e il pizzico di zucchero per correggere l'acidità del pomodoro. Proseguire la cottura a calore moderato, aggiungendo l'acqua dei funghi, filtrata, ed eventualmente qualche cucchiata d'acqua calda, l'alloro, pepe e noce moscata in quantità ragionevole e una noce di burro.

Con i funghi, spesso si usa mettere anche un trito fatto con il prezzemolo e uno spicchio d'aglio.

Cappun in to broddo

Ingredienti:

1 cappone, un pezzo di carne di bue e sale. A piacere: una carota, una cipolla, una costa di sedano, tre chiodi di garofano.

Utensili:

Pentola e spago per legare il cappone.

Preparazione:

Spennare, passarlo sul fuoco, e svuotarlo dalle interiora. Lavarlo e asciugarlo bene, legarlo, salarlo e metterlo a cuocere nella pentola con la carne di bue e acqua quanto basta. Per rendere più saporito il brodo, si possono aggiungere una carota, una cipolla, una costa di sedano, tre chiodi di garofano. Fare bollire a fuoco dolce finché, introducendo la forchetta nel cappone, questa entri senza sforzo. A questo punto servirlo aggiungendo eventualmente qualche salsa di vostro gradimento.



Menu di Natale

Berodo

Ingredienti:

un chilo di sanguinacci, 2 cipolle, 2 cucchiaini d'olio, brodo di carne, sale.

Utensili:

pentola, spillone, tagliere, padella.

Preparazione:

Bucherellate i sanguinacci e lessateli. Toglieteli dalla pentola e lasciateli raffreddare.

Affettate le cipolle e, in padella, fatele rosolare con olio e poco brodo, controllando che siano giuste di sale. Appena stufate le cipolle, aggiungervi i sanguinacci spellati e tagliati a medaglioni. Dopo cinque minuti saranno rosolati e pronti da servire.

Radice de Ciavai

La particolarità delle radici di Chiavari è di essere particolarmente dolci e morbide

Ingredienti:

1 o 2 chili di radici di Chiavari, 2 spicchi d'aglio, 200 grammi di acciughe del golfo salate, aceto e olio.

Utensili:

Pentola, ciotola di portata.

Preparazione:

Raschiare le radici e tagliarne le estremità, lessarle in abbondante acqua salata per mezz'ora o più a seconda della loro grandezza. Infine condirle con abbondante olio, aceto e fettine di aglio. Spinare e lavare bene le acciughe. Dopo averle tagliate a pezzetti, unirle al tutto e lasciare riposare per alcune ore per farle insaporire meglio. Servire a temperatura ambiente.

N.B. Una volta l'aceto utilizzato veniva aromatizzato con finocchio pestato



Menu di Natale

Pandöçe

Ingredienti:

1 chilo di farina, 35 grammi di lievito di birra, 350 grammi di burro, 300 grammi di zucchero, 100 grammi di pinoli, 100 grammi di canditi tagliuzzati a pezzettini (possibilmente canditi di zucca), 600 grammi di uva passa, 40 grammi di acqua di fior d'arancio, un pizzico di semi di finocchio e un pizzico di sale.

Utensili:

Terrina, spianatoia per impasti, vaschette tonde in alluminio per alimenti aventi bordi più alti possibile.

Preparazione:

Preparare un impasto morbidissimo utilizzando 500 grammi di farina e il lievito sciolto in acqua tiepida, lasciarlo lievitare dopo averlo posto nella terrina. Dopo due ore l'impasto deve risultare morbidamente gonfio: aggiungete il resto della farina, l'acqua di fior d'arancio, il burro sciolto a bagnomaria e lo zucchero rimpastando per circa mezz'ora. Aggiungere canditi, pinoli e uvetta amalgamando bene. Dividere l'impasto in due o tre parti e metterle a lievitare nelle vaschette per circa quattro ore. Prima di infornare a 200 gradi, praticare sulla parte superiore tre tagli uniti a formare un triangolo. Dopo circa un'ora avranno assunto il caratteristico colore bruno: sono pronti.

N.B. Alla ricetta tradizionale si possono aggiungere 30 grammi di pistacchi ben mondati e un bicchierino di Marsala.



Menu di Natale

Peje martin-e ä-u vin

Ingredienti:

1 chilo di pere martine, 150 grammi di zucchero, la scorza di un limone, un bastoncino di cannella, un bicchiere di vino bianco.

Utensili:

Casseruola, pentola, compostiera da portata.

Preparazione:

Lavate con cura le pere e lasciatele intere, senza sbuciarle. Mettetele in una casseruola in modo che stiano ritte in piedi. Unitevi un bicchiere d'acqua, lo zucchero, la scorza di limone e il bastoncino di cannella. Lasciate sobbollire a recipiente coperto per una quindicina di minuti. Quindi aggiungete il vino e continuate la cottura a pentola scoperta per un altro quarto d'ora. Trascorso questo tempo, travasate le pere sull'apposita compostiera da portare in tavola. Riponete sul fuoco il sugo di cottura, togliete la cannella, e fatelo restringere finché non sarà diventato uno sciroppo fluido. Versatelo sulle pere, irrorandole per bene, e servite.

Vin

Per l'abbinamento dei vini (pratica di epoca piuttosto recente) si può spaziare dal Ciliegiole DOC Golfo del Tigullio per i piatti più leggeri, fino all'Ormeasco di Pornassio DOC o alla Granaccia di Quiliano del savonese per i piatti più impegnativi, per finire con lo Sclacchetrà DOC Cinque Terre o un Moscato Passito DOC Golfo del Tigullio al momento del pandolce.