

- [Home](#)
- [Chi sono](#)
- [News](#)
- [Recensioni](#)
- [Opinioni](#)
- [Scrivimi](#)



## [Alessandro Circiello: per voi il mio menù di Capodanno](#)

Sabato, 29 Dicembre 2012 19:39 [Scritto da Marida Caterini](#)



Lo chef di **Rai2 Alessandro Circiello**, in esclusiva per i lettori del nostro sito, propone il suo menù per il Capodanno 2013. Circiello che, conduce ogni mercoledì mattina, all'interno di **Tg2 insieme**, una rubrica culinaria con piatti di sua creazione, ha elaborato un pranzo completo per festeggiare il primo giorno del nuovo anno. Eccolo con tutte le descrizioni per poter preparare le varie portate.

Come antipasto, dice [lo chef](#) vi propongo **Insalatina di finocchi, arance e triglie** e questi sono gli ingredienti per quattro persone:

Tre finocchi, tre arance, quattro triglie, aneto, sale rosa e olio extravergine di oliva quanto basta.

Per la preparazione: tagliare i finocchi molto sottilmente, condire con il succo d'arancia, olio e sale, in modo da marinarli leggermente. Unire adesso le arance tagliate a vivo, eliminando le due pellicine con un coltello. A parte, eviscerare le triglie e sfilettarle, dorarle poi in padella con poco olio. Impiattare i finocchi, unire le triglie, aggiungere un'emulsione di aneto, succo d'arancia, sale e olio extra vergine di oliva. Decorare con chicchi di melograno.

La portata successiva è **Orzo perlato con rape rosse**. Ecco gli ingredienti:

orzo perlato g.250; rape rosse g. 150; cipolla g.30; olio extra vergine di oliva g.50; spumante q.b. ; brodo vegetale q.b. ; parmigiano g.50; ricotta di pecora g.200; due limoni, sale q.b.

Tostare l'orzo con olio e cipolle, bagnare con lo spumante. Portare avanti la cottura dell'orzo per circa 25 minuti con brodo vegetale bollente. A cottura ultimata unire le rape bollite e frullate con un frullatore ad immersione. Fuori dal fuoco unire il parmigiano e l'olio extra vergine di oliva. Impiattare e disporre a centro piatto due cucchiaini di ricotta. Ultimare con scorza di limone sottilmente tagliata con il pelapatate in modo da eliminare la parte bianca e acida.

Adesso è la volta del **Turbante di tacchino con castagne e puntarelle**. Gli ingredienti:

fesa di tacchino g. 400; castagne grandi g. 250 ; timo fresco q.b. ; fagiolini g. 150; pancetta g. 150; puntarelle g. 200; olio extra vergine di oliva g. 50; due spicchi d'aglio; mosto d'uva g. 150; sale q. b.

Tagliare sottilmente la fesa di tacchino, adagiarla al centro di un foglio di carta pellicola per alimenti di adeguata grandezza. Porre al centro della fesa la pancetta e le castagne precedentemente private delle due pelli e bollite. Unire il timo e i fagiolini bolliti. Chiudere la pellicola fissandone bene le estremità. Porre "il turbante" così ottenuto in acqua bollente. Spegnerne la fiamma e lasciare in acqua calda per venti minuti. Con questa tecnica di cottura, a bassa temperatura, preserviamo la morbidezza della carne. Subito dopo, raffreddare in acqua corrente con tutta la pellicola. Eliminare poi la carta e dorare in padella il turbante di tacchino farcito. Poi tagliarlo a rondelle. Sistemarlo, nel piatto di portata con le puntarelle precedentemente spadellate con olio e aglio intero. Infine, guarnire con il mosto d'uva.

Infine il dolce: **Semifreddo al panettone, gelatina di spumante e lamponi**. Gli ingredienti, sempre per quattro persone sono:

Per il semifreddo: acqua g. 50; zucchero semolato g. 120; tuorli d'uova in numero di 5; panettone g. 200; panna fresca g. 300.

Per la gelatina di spumante: spumante 500 ml; gelatina g. 10.

Per la purea di lamponi: lamponi g. 200; menta fresca q.b.

Il procedimento: Per il semifreddo, portare a bollore acqua e zucchero, unire a filo sui tuorli d'uova

miscelando energicamente con una frusta elettrica. In questo modo si ottiene una pastorizzazione artigianale delle uova per la sicurezza alimentare del prodotto finale. Una volta montate le uova, unire il panettone a cubetti, miscelare e unire la panna fresca semi montata. Porre in appositi stampini o bicchieri da servizio e conservare in freezer per diverse ore.

Per la gelatina: lasciare a mollo la gelatina alimentare in acqua fredda. Scioglierla a microonde oppure a bagnomaria con poca acqua, unire allo spumante, miscelare e porre in frigo nella base di una coppa di vetro dove poi verrà posizionato il dessert finale. Raffreddata la gelatina, unire sopra la purea di lamponi che sono stati frullati precedentemente con menta fresca o zucchero, Unire nella coppa da servizio il semifreddo, aggiungendovi cannella e menta fresca.

Buon appetito e soprattutto Buon 2013!

Tweet 4

Mi piace 4

**Perdi Peso System** *CALCOLA IL TUO PESO FORMA ORA!*

Peso: 123 Età: 23

Altezza: 123 **invia**

### Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



Aggiorna