

Rai 1 Mattina in Famiglia del 21 dicembre
Le ricette per il pranzo di Natale

TORTELLI IN BRODO DI POLLO

ingredienti: pasta all'uovo g. 150 , sovracoscie di pollo g. 250 , patate gialle g. 200 , sedano cipolla carote q.b. olio extra vergine d'oliva q.b. aneto fresco q.b. timo fresco q.b.

Procedimento: con la pasta fresca stesa sottile al momento farcire con patate bollite e polpa di pollo, timo, chiudere i tortelli con un pennello bagnato con acqua, bollirli in acqua pochi minuti in modo da eliminare una parte degli amidi e farina e non farli andare nel brodo, versare i tortelli sul piatto fondo , aggiungere il brodo bollente. Con il pelapatate ottenere delle fettuccine di carote e sedano , scottarle in acqua bollente ultimare con erbe aromatiche .

TACCHINO CON CASTAGNE E MELAGRANA

Ingredienti : fesa di tacchino g. 600, melagrana n. 2, castagne g. 200, timo q.b. , broccolo romanesco g. 400, olio extra vergine d'oliva q.b. , farina di riso q.b.

Procedimento: Farcire ogni singola fettina di tacchino con all' interno delle castagne bollite e broccolo verde bollito, chiudere con carta pellicola per alimenti , lasciare in uan pentola con acqua calda fuori dal fuoco per almeno 50 minuti , raffreddare in acqua e ghiaccio , al momento del servizio dorare in padella con olio e timo , in modo da renderlo croccante all'esterno, con questa cottura in acqua a bassa temperatura la carne bianca risulterà molto morbida all'interno.

servire su salsa di melagrana ottenuta con melagrana spremuta portata a bollore con farina di riso miscelata a olio extra vergine d'oliva

impiattare con la salsa rossa di melagrana sulla base del piatto, le due fette di carne , i broccoli spadellati , decorare con timo.

Rai 1 Mattina in Famiglia del 28 Dicembre
Le ricette per il cenone di Capodanno

LENTICCHIE CON FILETTO DI MAIALE

Ingredienti: lenticchie classiche g. 150, lenticchie decorticate arancioni g. 50, filetto di maiale g. 400 , pomodorino del piennolo g. 100, basilico g. 30, olio extra vergine d'oliva q.b., patate gialle g. 150, sedano, carote, cipolla q.b. lauro 1 foglia, erba cipollina fresca q.b. , ravanelli g. 100

Procedimento: cuocere in casseruola con il fondo di sedano, carote, cipolla , olio e lauro unire le lenticchie classiche precedentemente lasciate a mollo in acqua fredda, aggiungere brodo vegetale e pomodorini del piennolo, bollire a parte in acqua le lenticchie arancioni . Mentre in padella ben calda dorare il filetto di maiale con poco olio da ambo i lati per alcuni minuti .

Bollire le patate con la buccia , schiacciarle e aggiungere olio, sale ed erba cipollina. Impiattare sulla base le lenticchie classiche, decorare con le lenticchie arancioni , unire sopra il filetto, decorare con erba cipollina, ultimare con ravanelli padellati al momento.

MOUSSE AL PANETTONE

Ingredienti: panettone g. 300, torrone bianco g. 80 , torrone al cioccolato g. 80 , mandarini n. 4, melagrana n .1 , crema pasticcera g. 200, panna fresca g. 500, gelatina in fogli n. 2 g. 10 succo di limone .

Tagliare il panettone sul tagliere, in una ciotola unire al panettone la crema pasticcera, poi la panna semi montata miscelare il tutto conservare in frigorifero coperta con pellicola. A parte sciogliere la gelatina precedentemente lasciata a mollo in acqua fredda unire il succo di mandarino passato al colino e il succo di limone serve a fare stabilizzare la gelatina avendo un alta componente di acidità del mandarino, porre nel bicchiere di vetro e raffreddare.

Comporre sopra la gelatina la mousse di panettone, unire sopra a scaglie i due torroni , decorare con fettine di mandarino pelate a vivo e chicchi di melagrana .