

LA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Mangiare all'italiana!



- HOME
- LA COLAZIONE
- UN PANINO DA RE
- LA PASTA
- IL GELATO NEL PIATTO
- IL TERRITORIO IN CUCINA
- L'APERITIVO
- LE CUCINE REGIONALI
- DOLCE ITALIA
- ULTIME NOTIZIE
- CONTEST

► [La cucina italiana nel mondo verso l'Expo 2015](#) » [Il territorio in cucina](#) » Ricette di Natale e Capodanno, dello Chef Alessandro Circiello



A CURA DI

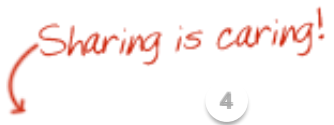
Accedi

Per usare i plug-in social di Facebook, devi passare dall'uso di Facebook come Alessandro Circiello all'uso di Facebook come Alessandro Circiello.

RICETTE DI NATALE E CAPODANNO, DELLO CHEF ALESSANDRO CIRCIELLO

DI INFORMACIBO 22 DICEMBRE 2014

IL TERRITORIO IN CUCINA



GOOGLE+



Ricette di Natale e Capodanno, dello Chef Alessandro Circiello

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

INformaCIBO

google.com/+Informacibolt

Il giornale per chi ama il buon gusto

1 cerchia

+1

+ 485

RUBRICHE

[Dolce Italia](#)

[Il Gelato nel Piatto](#)

[Il territorio in cucina](#)

[L'Aperitivo](#)

[La Pasta](#)

[Le Cucine regionali](#)

[Abruzzo](#)

[Calabria](#)

[Campania](#)

[Emilia-Romagna](#)

[Lombardia](#)

[Molise](#)

[Puglia](#)

[Veneto](#)

[Panino da Re](#)

[Ultime notizie](#)

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 una 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.

CERCA

CERCA

YOUTUBE

Risparmio energia di Safari
Fai clic per avviare il plugin Flash



PINTEREST



cucchiaio e pentolone

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

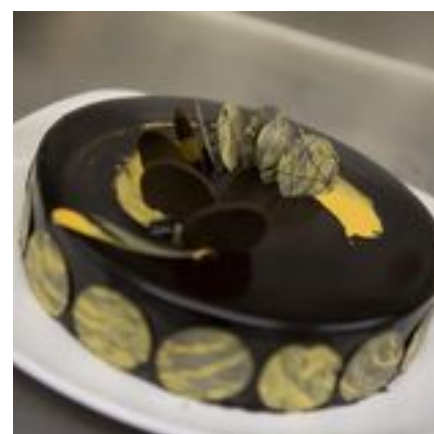
- panettone g. 300
- torrone bianco g. 80
- torrone al cioccolato g. 80
- mandarini n. 4
- melagrana n. 1
- crema pasticcera g. 200
- panna fresca g. 500
- gelatina in fogli n. 2
- g. 10 succo di limone

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.

Lo Chef Alessandro Circiello



FOLLOW ME ON *Pinterest*

ARTICOLI RECENTI

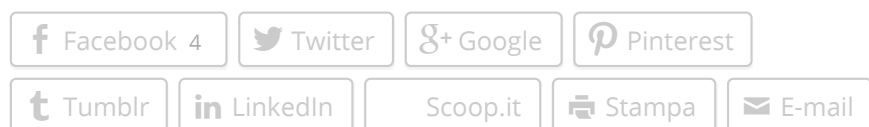
Ricette di Natale e Capodanno,

Alessandro Circiello, opinion leader ed esperto di alimentazione, collabora con il Ministero della Salute e ha curato rubriche di cucina in programmi della Rai quali **"I fatti vostri"**, **"Mattina in famiglia"** e **"Tg2 Costume e Società"**. È stato ospite nelle puntate di alimentazione di **"Porta a Porta"** e del **"Tg2 Insieme"**.

Su Rai Radio1 propone ricette e consigli sull'alimentazione. Presenta su Rai Gulp la rubrica "Ricette per Ragazzi". Ha pubblicato i libri: **"La salute vien mangiando"** (Pubbliedi-Rai Eri, 2010), **"Tutti a tavola la salute è servita"** (Rai Eri-Kowalski, 2011), **"Essenze di felicità"** (insieme ad Antonella Martinelli) (Rai Eri, 2012) e **"Ricette per ragazzi"** (Rai Eri, 2014).

www.alessandrocirciello.com

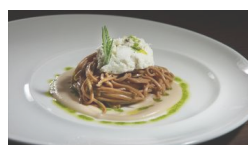
Condividi:



Saltimbocca di baccalà e Prosciutto di Parma su zabajone all'essenza di iodio e zafferano, la ricetta dello Chef Alessandro Circiello
In "Il territorio in cucina"



Ravioli di patate dolci ripeni di ricotta e Prosciutto di parma, pomodori pachino, crema di zucca gialla, aria al Parmigiano Reggiano e polvere di Prosciutto di parma, dello Chef Silverio Marrone



"Tagliolini di castagne con ricotta al timo su purea di cicerchia" dello Chef Luca Abbruzzino
In "Calabria"

dello Chef Alessandro Circiello
Scaloppa di fegato d'Anatra, Melone, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia con gelato al Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma croccante, dello Chef Gaetano Trovato
EXPO 2015: MANGIARE ALL'ITALIANA, la kermesse dedicata al made in Italy del gusto presentata da Arte & Gusto a Parma

Pan tramvai aromatizzato all'arancia candita, della Food Blogger Monica Sgandurra

Mangiare all'italiana: spazio alla Cucina Italiana nel Mondo verso l'Expo 2015 nei migliori ristoranti del pianeta