



AKI ARABIC | AKI ENGLISH | AKI ITALIANO | SALUTE | LABITALIA | WASHINGTON CHIAMA ROMA | MUSEI ON LINE | IMMEDIAPRESS



Martedì 25 Dicembre 2012

CERCA NEL SITO CON GOOGLE

NEWS DAILY LIFE REGIONI AKI ITALIANO AKI ENGLISH LAVORO SPECIALI SECONDOMA MEDIACENTER TV PROMETEO LIBRO DEI FATTI

IMMEDIAPRESS

CRONACA POLITICA ESTERI ECONOMIA E FINANZA SPORT SPETTACOLO E CULTURA CYBERNEWS MODA TUTTE LE NOTIZIE ARCHIVIO

Almanacco del giorno - Oroscopo - Meteo - Mobile - iPad - SMS

News > Cronaca > Dallo chef il menu per il pranzo di Natale

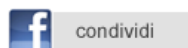
La ricetta

Dallo chef il menu per il pranzo di Natale



ultimo aggiornamento: 24 dicembre, ore 15:26

Roma - (Ign) - Da Alessandro Circiello ecco un'idea con Tortelli di cappone in brodo di panocchie come primo piatto



OGGI PUOI SCEGLIERE IL PRIMO NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

Annunci Google

Via Fabio Massimo 80/A ?

E' l' indirizzo dove trovi il Caffè Eccellente di Sciascia Caffè 1919 www.Sciascia1919.com

Risotto Limone

Vuoi farlo subito? Prova la ricetta! la.repubblica.it/risotto

Implantologia Dentale

14.000 casi di successo. Nuova tecnica senza bisturi Dentalspaitalia.com

commenta 0 vota 2 invia stampa

Facebook Mi piace Tweet 3



Roma, 24 dic. - (Ign) - Dallo chef Alessandro Circiello ecco un'idea per il pranzo di Natale. Si comincia con **Insalatina di baccalà con finocchi, arance e melagrana.**

Annunci Google
Ricette dall'Alto Adige
Caldie a Condensazione

Ingredienti (per 4 persone): 400 g Baccalà 4 Arance 2 Melagrana 100 g Olive nere Gaeta Aneto q.b. Olio extra vergine d'oliva q.b. 2 Finocchi 200 g Songino 100 g Sale iodato q.b. aneto q.b. timo q.b.

Cuocere il trancio di baccalà con acqua bollente aromatizzata con erbe fresche, mettere poi spengere la fiamma in modo da cuocerlo lentamente e preservarlo morbido. A parte preparare un centrifugato di melagrana, e un'insalatata con tutti i restanti ingredienti. Composizione: disporre sulla base del piatto l'insalatata, unire il baccalà tiepido o freddo, ultimare con un'emulsione di centrifugato di melagrana, olio e poco sale facoltativo. Abbinamento: centrifugato di melagrana, mandarino e spumante.

Tortelli di cappone in brodo di panocchie

Ingredienti (per 4 persone). Per la pasta all'uovo: farina "00" g. 300; tuorli n° 2; acqua q.b. olio extra vergine d'oliva q.b.. Per la farcia dei tortelli: patate g. 500; parmigiano q.b.; petto di cappone g. 150; timo fresco q.b.. Per il brodo: panocchie (Crostacei) g. 200; sedano, carote, cipolla q.b.; foglia di lauro n°1; acqua q.b.; pomodoro fresco g. 150

Procedimento per la pasta all'uovo: unire la farina, i tuorli e l'olio, lavorare energicamente incorporando acqua, fino ad ottenere un impasto di buona consistenza che lascerete riposare in frigorifero per un ora nella carta pellicola. Per il brodo: tostare in casseruola con il fondo di cottura composto da sedano, carote, cipolla, i gusci delle panocchie, unire acqua fredda e pomodori. Una volta raggiunto il bollore, fate ritirare il brodo di circa un terzo a fuoco moderato, aggiustate di sale. Per la farcia: lessare le patate passarle finemente, dorare in padella con un filo d'olio il petto di cappone, tagliare a fine julienne e unire al composto, rendere il composto omogeneo e farcire i tortelli. Realizzazione del tortello: tirate la pasta a 3 millimetri e formate dei quadrati da 12 cm di lato, spennellateli con dell'uovo sbattuto e mettetevi al centro la farcia aiutandovi con dei cucchiaini. Piegate il quadrato a metà lungo la diagonale in modo da formare un triangolo e chiudete la pasta avendo cura di far uscire l'aria pressando delicatamente con le dita dalla farcia verso il bordo. Chiudere a

Adnkronos su facebook
Mi piace
Piacere a Carmelo Ruggeri, Fabio Troncarelli e altre 54.001 persone.

TV IGN ADNKRONOS

ULTIM'ORA METEO
SANTI E LUOGHI DI CULTO SALUTE
WEEKLY NEWS LAVORO
OROSCOPO PROMETEO

TV IGN ALL CHANNELS

cerchio il lato lungo del triangolo ed unite le estremità spennellate d'uovo, piegate poi leggermente il terzo vertice per dare la caratteristica forma a tortello. Portate ad ebollizione il brodo (che avrete filtrato) e cuocetevi i tortelli per circa 6 minuti, unire alla fine la polpa delle panocchie.

Turbante di tacchino con castagne e puntarelle

Ingredienti (per 4 persone): fesa tacchino g. 400; castagne g. 250; timo fresco q.b.; fagiolini g. 150; pancetta g. 150; puntarelle g. 200; olio extra vergine d'oliva g. 50; aglio n° 2 spicchi; mosto d'uva g. 150; sale q.b.

Procedimento: farcire una fetta sottile di fesa di tacchino con, fagiolini, appena scottati in acqua bollente e pancetta, avvolgere il tutto in carta pellicola e cuocere in acqua bollente per 10 minuti. A parte dorare in padella le puntarelle con olio e aglio. Bollire le castagne in acqua bollente con sale e lauro togliere la pelle e continuare la cottura nel mosto d'uva. **Composizione:** togliere la pellicola dal turbante di tacchino, tagliarlo a rondelle e disporlo sopra le puntarelle, ultimare con le castagne al mosto d'uva.

Semifreddo al panettone:

Ingredienti (per 4 persone). **Per la base del semifreddo:** 4 tuorli d'uovo; 50 gr d'acqua; 100 gr zucchero semolato; 200 gr panna fresca; 150 gr panettone. **Per decoro:** 50 gr lamponi freschi; 150 gr cioccolato fuso

Procedimento: 1. Per la base semifreddo: montare i tuorli e nel frattempo portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, colare quest'ultimo a filo nei tuorli montati e continuare a montare fino a completo raffreddamento. 2. Poi incorporare il panettone precedentemente tagliato a cubetti nella base del semifreddo e aggiungere la panna semimonta. Mettere tutto il composto nei stampini e porre in friser. 3. Per il decoro: posizionare il semifreddo di panettone a centro piatto, decorare con cioccolato fuso e lamponi.

Annunci Google

Impianti da €99 al mese

Torna a Sorridere e Risparmiare. Prima Visita Gratuita. Contattaci!
[Dentista.TV/Protesi_Dentali](#)

Stop all'alito pesante

Ecco come eliminare l'alitosi in maniera naturale e duratura.
[www.mai-piu-alitosi.it](#)






Le ricette di natale 2012

In regalo per te il ricettario "Un dolce Natale in cucina" Richiedilo!
[www.gustissimo.it](#)

Vanity Food: Torte Salate

Tutte le Ricette per Golosi Piatti. Scoprite Ora su Vanity Food!
[www.vanityfair.it/TorteSalate](#)

pubblica la notizia su:  [Mi piace](#)  [Tweet](#)  [3](#)  [0](#)

segnala la notizia su:  [Digg](#)  [Delicious](#)  [StumbleUpon](#)  [Reddit](#) 

TAG

menu - natale - circiello -

[tutte le notizie di cronaca](#)

[commenta](#)  [invia stampa](#)

in evidenza



Adnkronos su Google Currents



Anche in versione app e ebook il Libro dei fatti 2012, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo



Accordo tra Samsung e Adnkronos, tutte le news su smartphone



Dalla carta all'iPad, le proposte dall'Istituto Luce Cinecittà



Rapporto Fillea-Ires Cgil sui lavoratori edili immigrati



Unicredit Foundation, "Un voto, 100.000 aiuti concreti"



'Consumatori, diritti e mercato'



La nutrizione parenterale, terapia 'salvavita'



VII edizione di "Il gioco serio dell'Arte"



Professioni, il punto su Ordini e Casse previdenziali



Prevention and Research



Dal 1913 "La qualità innanzitutto"

servizi

- ▶ [gruppo adnkronos](#)
- ▶ [palazzo dell'informazione](#)
- ▶ [plugin di ricerca per Firefox e Internet Explorer](#)
- ▶ [feed RSS](#)
- ▶ [rassegna stampa - Senato della Repubblica](#)



Polizia di Stato

▶ [I fatti del giorno](#)

Ads by Google