

AGNOLINI DI CARNE
IN BRODO

VI INVITIAMO
A PRANZO



Piatto bianco e rosso del flam, ciotolina e tovaglia **CoinCasa**, forchettine **Brandani**, calici verdi e portatovaglioli **Casarialto**.

**FLAM CON RAGÙ
DI NONNA CATERINA**

finemente, rosolatela in una casseruola con 2 cucchiari di olio, unite anche le carni. Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, fate evaporare e poi aggiungete 1 o 2 mestoli di brodo. Riportate in temperatura e poi abbassate leggermente la fiamma. Proseguite la cottura per 1 ora e mezza.

Scolate la carne se necessario, frullate nel mixer con il prosciutto crudo. Trasferite in una bacinella capiente, unite l'uovo, 3 cucchiari di pangrattato, 4 cucchiari di parmigiano grattugiato, noce moscata e pepe. Aggiustate di sale se necessario. Deve risultare un composto omogeneo, non asciutto, non appiccicoso, nel caso, regolate con pangrattato e parmigiano. Tenete da parte.

PER LA PASTA

Formate una fontana con la farina, su un piano in legno, posizionate al centro i tuorli e un pizzico di sale, sbattete con la forchetta inglobando progressivamente la farina. Proseguite lavorando con le mani e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare in frigo, per mezz'ora.

Tirate la pasta fino allo spessore di 2 mm, ricavate dei quadrati di 4 mm, ponete al centro una noce di ripieno di 3-4 g circa, chiudete su se stesso il quadrato di pasta e poi unite gli angoli opposti tenendo con il dito indice in mezzo così da formare il classico agnolino col buco al centro.

Cuocete gli agnolini nel brodo per 3-4 minuti, servite ben caldi.

VINCISGRASSI

SUGGERITA DA
Riccardo Angiolani

«Il Natale lo potevo annusare già dal mattino, quando arrivavano i primi odori dalla cucina dove mamma Silvana e nonna Jolanda stavano affaccendate sui fornelli. Ricordo che si pranzava in sala, accanto all'albero addobbato da papà. Fumanti e pieni di buone promesse, arrivavano i cappelletti in brodo (brodo di gallina, ovviamente) →

APERITIVI

**CREMA DI TROTA
SALMONATA CON CROSTINI**

**GALLETTE DI CECL,
CREMA DI CAROTE
E BROCCOLI**

**GARGANELLI FRITTI
CON RICOTTA
MEDITERRANEA**

Vassoio verde delle gallette e piattino rosso dei garganelli Cabana Magazine, coppa in vetro della crema di trota Casaralto, piattino e cucchiaino Les Ottomans, fessuta rosso a disegni cachemire Etro, tessuto beige decorato Lelièvre, carte decorate Grafiche Tassotti.

Piatto e coppetta bianchi decorati **Ginori 1735**, coltello **Les Ottomans**, bicchiere rosso **Casarialto**, fondo di tessuto **Etro**.

CARPACCIO DI SEDANO RAPA E GLASSA SPEZIATA AL MANDARINO

Piatto fondo e piatto
piano degli spaghetti
Cattin Porcellane,
forchetta **Les Ottomans**,
calice **Saint Louis**,
legatovagliolo
Casarialto, fondo
di carta **Grafiche
Tassotti**.



SPAGHETTI DI MARE AL CARTOCCIO

PESCI

Piatto fondo della «catalana» Villeroy & Boch, bicchieri e calici Casarialto, fondo di tessuto Etro.



«CATALANA» DI CROSTACEI CON VERDURE INVERNALI

Piattino del rombo **Cabana**
Magazine, bicchieri
esagonali **Casariello**,
fondo di tessuto **Efro**,
vassoio degli scampi
Cattin Porcellane,
coppetta **Ginori 1735**,
fondo di carta
Grafiche Tassotti.



ROMBO AL FORNO CON RAPE E RADICI



SCAMPI IN PADELLA CON GREMOLATA ESOTICA



Piatto di portata tondo
del tortino di patate
e vassoio ovale delle
verdure arrosto **Cattin
Porcellane**, bicchieri
del tortino e coppa
della salsa delle verdure
Casariatto, fondo
di tessuto del tortino
Lelièvre, calice delle
verdure **Saint Louis**,
fondo di carta
Grafiche Tassotti.

TORTINO DI PATATE CON CREMA DI CAVOLO NERO E ALCHECHENGI

CARNI E UOVA

Bicchieri del soufflé
e sottopiatto
Casaralto, fondo
di tessuto Lelièvre.

SOUFFLÉ AL FORMAGGIO, FONDUTA E FUNGHI ALLA SALVIA



FARAONA AL FORNO

Vassoio della faraona:
Cottini Porcellana,
salsiera Ginori 1735,
bicchiere da
acqua Casarillo,
calice Saint Louis,
posate Les Ottomans,
fondo di tessuto Etro.

SOUFFLÉ AL FORMAGGIO, FONDUTA E FUNGHI ALLA SALVIA

I consigli dei Cerea:

«Per un buon soufflé è fondamentale imburare bene gli stampi: una prima spennellata omogenea, poi si fanno riposare gli stampi in frigorifero e si spennella nuovamente, per riporre nuovamente in frigo. Sarebbe più saporito, poi, cospargere gli stampi con pangrattato invece che con semplice farina».

Cuoco Alessandro Procopio

Impegno Medio

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I FUNGHI

750 g funghi misti (noi abbiamo usato champignon e finferli)
salvia
olio extravergine di oliva
sale - pepe

PER LA FONDUTA

400 g latte
100 g fontina
amido di mais
Grano Padano Dop - sale

PER I SOUFFLÉ

340 g latte
140 g burro più un po'
140 g farina 00
100 g fontina
6 albumi - 4 tuorli
noce moscata
pangrattato
sale - pepe

PER I FUNGHI

Scaldate un filo di olio in una padella e rosolatevi i funghi, puliti e tagliati a pezzi, regolando di sale per un paio di minuti, quindi passateli in un colino eliminando così l'acqua in eccesso.

Rimetteteli in padella con un filo di olio, una macinata di pepe e qualche foglia di salvia e cuoceteli ancora per 5 minuti.

PER LA FONDUTA

Scaldate il latte e unite un pizzico di sale.

Diluite in poca acqua fredda un cucchiaino di amido di mais, quindi versatelo nel latte, mescolando con una frusta fino al ballore.

Togliete dal fuoco e unite la fontina tagliata a pezzi e un cucchiaino di grano grattugiato, continuando a mescolare con la frusta, finché il formaggio non sarà ben sciolto.

PER I SOUFFLÉ

Imburate gli stampini (diametro 8 cm, altezza 4 cm) spennellandoli dal basso verso l'alto e riponeteli in frigorifero per 10 minuti. Spennellateli ancora con il burro dal basso verso l'alto e rimetteteli di nuovo in frigorifero per altri 10 minuti, quindi spolverate la base e il bordo con del pangrattato. Sciogliete il burro in un pentolino, unite la farina, mescolando con una frusta, quindi il latte, precedentemente scaldato; regolate di sale, di pepe e di noce moscata e continuate a cuocere, finché il composto non diventerà compatto.

Togliete dal fuoco, unite la fontina e fatelo sciogliere, aggiungete anche i tuorli, e fate raffreddare.

Trasferite gli albumi con un pizzico di sale in una planetaria e montateli a neve, quindi amalgamateli al composto del soufflé, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Distribuite il composto negli stampini, riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$, quindi infornate a bagnomaria, a 190 °C, per circa 17 minuti, finché il soufflé non si sarà alzato, dorandosi.

Servite i soufflé, accompagnandoli con la fonduta e i funghi.

FARAONA AL FORNO

I consigli dei Cerea:

«Si può preparare la faraona per la cottura con un bel messaggio di sale e poi, mentre è in forno, bisogna avere la pazienza di controllarla ogni 10-15 minuti e irrorarla con il suo sugo di cottura.»

Cuoco Alessandro Procopio

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg faraona
1 kg patate grandi
200 g castagne cotte a vapore
1 testa di aglio
rosmarino - timo
maggiorana
salvia
burro salato
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Pulite la faraona, bruciando con un cannello eventuali piumette rimaste ed eliminando la prima parte delle ali.
Farcite l'interno della faraona



Coppa **Casarialto**,
piatto e posata
Les Ottomans,
fondo di tessuto **Etro**.

COPPA DI SAVOIARDI, ZABAIONE AL MANDARINO E RICOTTA

**CROSTATA NOCCIOLE,
RIBES E MERINGA**

I consigli dei Cerea:

«Quando si sforna la torta, dopo la cottura con il frangipane, consigliamo di profumarla spennellandola quando è ancora calda con uno sciroppo a base di un liquore a scelta».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Per esperti

Tempo 2 ore più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA FROLLA

250 g farina 00

170 g burro

100 g zucchero a velo

25 g farina di mandorle

1 uovo – sale

PER IL FRANGIPANE

100 g burro

50 g nocciole tostate

50 g nocciole caramellate

50 g zucchero

2 uova – Rum

PER IL CURD DI RIBES

250 g ribes

50 g zucchero

40 g burro

1 uovo

limone

PER LA MERINGA

125 g zucchero

100 g albume

PER COMPLETARE

125 g ribes

PER LA FROLLA

Impastate il burro con lo zucchero a velo, aggiungete l'uovo, poi la farina di mandorle, la farina 00 e una presa di sale. Impastate tutto e formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

Stendetelo in uno strato di mezzo cm e foderate uno stampo da crostata (ø 22 cm) con i bordi ondulati. Rifilate l'eccesso di pasta con un coltellino, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno, poi con i fagioli secchi per la cottura in bianco, e infornate a 180 °C per 20 minuti. Sfornate e togliete i fagioli e il foglio di carta da forno. →