

Alfredo Passalacqua

SULLA TAVOLA DI NATALE

le ricette della tradizione italiana
e della cucina regionale

ZONA

Alfredo Passalacqua

**SULLA TAVOLA DI
NATALE**

le ricette della tradizione italiana
e della cucina regionale

ZONA

© 2024 Editrice ZONA - riproduzione vietata



Indice generale

Il Natale italiano, all'insegna della grande cucina familiare	7
---	---

Primi piatti

Cappelletti in Brodo (Emilia Romagna)	13
Lasagne alla Bolognese (Emilia Romagna)	16
Minestra Maritata (Campania)	19
Pasta 'Ncasciata (Sicilia)	22
Agnolotti del Plin (Piemonte)	25
Zuppa Imperiale (Emilia Romagna)	27
Risotto al Tartufo (centro-nord Italia)	30
Fregnacce al Sugo di Anatra (Umbria)	32
Cavatelli al Sugo di Maiale (sud Italia)	35
Strascinati al Ragù di Agnello (Basilicata)	38
Ravioli di Ricotta al Sugo (Sicilia)	41
Timballo di Sant'Oronzo (Puglia)	45
Zuppa alla Valpellinentze (Valle d'Aosta)	48
Canederli (Trentino Alto Adige)	50

Secondi piatti

Arrosto di Vitello (tutta Italia)	55
Cappone Ripieno (Lombardia, Toscana)	58
Agnello al Forno (tutta Italia)	61
Bollito Misto alla Piemontese (Piemonte)	63
Coniglio in Porchetta (Marche)	67
Arrosto Morto (Toscana)	70
Anatra all'Arancia (Veneto)	74

Pecora alla 'Nduja (Calabria)	76
Falsomagro (Sicilia)	80
Agnello Cacio e Ova (Abruzzo)	82
Arista al Forno (Toscana)	86
Carbonada (Valle d'Aosta)	89
Goulash Friulano (Friuli Venezia Giulia)	92
Braciole alla Barese (Puglia)	95

Dolci

Panettone Milanese (Lombardia)	101
Struffoli (Campania)	104
Cassata Siciliana (Sicilia)	106
Potizza (Friuli Venezia Giulia)	110
Tronchetto di Natale (tutta Italia)	113
Pezzelle (Molise)	115
Pandoro di Verona (Veneto)	119
Pandolce Genovese (Liguria)	123
Torrone d'Alba (Piemonte)	126
Cavallucci di Siena (Toscana)	129
Buccellati Siciliani (Sicilia)	132
Biscotti di Pan di Zenzero (tutta Italia)	135
Parrozzo (Abruzzo)	138
Seadas (Sardegna)	141

Il Natale italiano, all'insegna della grande cucina familiare

Natale è tempo di famiglia, di calore e di buon cibo. È il momento in cui le case si riempiono di profumi inebrianti e le tavole si imbandiscono con piatti che raccontano storie e tradizioni. Con questo libro voglio invitarvi a condividere con me la magia di queste feste, guidandovi nella preparazione di un sontuoso pranzo di Natale: qui troverete ricette pensate per soddisfare i palati più esigenti e creare un'atmosfera festosa e accogliente.

Il Natale è la mia festa preferita e la cucina è la mia più grande passione. In questo libro ho raccolto le mie ricette natalizie del cuore, quelle che mi trasmettono più calore e che mi fanno sentire a casa. Molte sono ricette che ho imparato in famiglia, altre sono ricette che ho sperimentato e ho reso mie nel corso del tempo. Spero che possano diventare anche le vostre.

Il pranzo di Natale è un'opera d'arte culinaria che richiede cura, passione e un pizzico di creatività. Preparare un pranzo di Natale, però, non deve essere stressante: per questo ho inserito qui informazioni chiare e semplici, per indicarvi passo passo il modo migliore di realizzare ogni piatto, ottimizzare i tempi e presentarlo in modo elegante.

Credo che ogni pranzo di Natale rappresenti una pietra miliare nella memoria di una famiglia, che sedimenti ricordi che ci accompagneranno per sempre, perché il Natale è la festa dell'amore di chi ci è più caro. Rendiamo dunque memorabile anche questo Natale con un pranzo che esalti l'antica sapienza della nostra tradizione familiare, magari arricchito con una ghiotta novità che viene da una regione diversa dalla nostra. Penso che qui troverete tutto quel che vi serve per allestire una bellissima e ghiotta tavola di Natale.

Auguri!
Alfredo Passalacqua



Primi piatti





Cappelletti in Brodo

I cappelletti sono una pasta ripiena, simile ai tortellini, che viene solitamente servita in brodo caldo di carne. Sono particolarmente popolari in Emilia Romagna, ma vengono considerati il primo piatto per eccellenza del pranzo natalizio anche in molte altre parti d'Italia.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 4 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 200 g di carne di maiale macinata
- 200 g di carne di vitello macinata
- 100 g di prosciutto crudo tritato
- 100 g di mortadella tritata
- 1 uovo
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

- noce moscata
- sale e pepe

Per il brodo:

- 1 kg di carne di manzo (muscolo, ossa, ecc.)
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 pomodoro
- 1 foglia di alloro
- sale

Preparazione

1. Metti la carne di manzo in una pentola capiente e copri con abbondante acqua fredda. Porta a ebollizione e schiuma le impurità che si formano in superficie. Aggiungi la cipolla, le carote, il sedano, il pomodoro, la foglia di alloro e un pizzico di sale. Riduci la fiamma e lascia cuocere a fuoco lento per almeno 2-3 ore, poi filtra il brodo con un colino e tienilo da parte.
2. In una padella, rosola la carne di maiale e di vitello a fuoco medio con un filo d'olio, sgranandola bene, fino a quando è ben cotta. Lascia raffreddare. Poi in una ciotola mescola le carni cotte con il prosciutto, la mortadella, l'uovo, il Parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Amalgama bene il tutto

fino a ottenere un composto omogeneo, e lascialo riposare coperto.

3. Su una spianatoia forma una fontana con la farina e rompi le uova al centro. Aggiungi un pizzico di sale. Impasta fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Avvolgi la pasta nella pellicola trasparente e lasciala riposare per almeno 30 minuti.
4. Stendi la pasta in una sfoglia sottile con un matterello o una macchina per la pasta. Ritaglia dei quadrati di circa 4-5 cm di lato. Metti una piccola quantità di ripieno al centro di ogni quadrato. Ripiega il quadrato a triangolo, premendo bene i bordi per sigillarli, poi unisci le due estremità del triangolo intorno al dito e premi, per formare il classico cappelletto.
5. Porta il brodo a ebollizione. Aggiungi i cappelletti e cuoci per circa 5-7 minuti, o fino a quando vengono a galla e sono cotti al dente. Servi i cappelletti ben caldi, immersi nel brodo bollente.

Sulla tavola di Natale
Le ricette della tradizione italiana
e della cucina regionale
di Alfredo Passalacqua
ISBN 9788864387741

© 2024 Editrice ZONA
Via Massimo D'Azeglio 1/15
16149 Genova
(+39) 338.7676020
info@editricezona.it
editricezona.it

Prima edizione novembre 2024

editricezona.it
info@editricezona.it



ricette complete e dettagliate

- ◆ **suntuosi primi piatti**
- ◆ **secondi a base di carne**
- ◆ **dolci per tutti i gusti**

**per un magnifico e ghiotto pranzo di Natale
all'insegna della tradizione regionale italiana**

AUGURI!



EURO 15,90
ISBN 9788864387741

