






*menu di
Natale
2016*

indice

- 1 - Bon ton** - Preparare una tavola impeccabile in poche mosse
- 2 - Antipasto** - Caponata di pesce spada di Ada Parisi
- 3 - Primo** - Spaghetti risottati al vino su carpaccio di gamberi di Monica Bergomi
- 4 - Secondo** - Involtini di pesce spada agli agrumi di Roberta Fazio
- 5 - Frutta** - Pere al Nero d'Avola
- 6 - Dolce** - Cassata siciliana allo Zibibbo
- 7 - Decorazioni** - Idee eco-creative per decorazioni handmade

legenda

-  facile
-  media difficoltà
-  difficile



bon ton

Preparare una tavola impeccabile in poche mosse

Ecco le regole per non fare brutte figure quando decidiamo di apparecchiare la tavola in grande stile! Sappiate che bicchieri, piatti e posate hanno un loro ordine ben preciso.

I piatti vanno messi al centro, con all'interno il tovagliolo e/o il segnaposto. Devono essere tre: il sottopiatto (fisso dall'inizio alla fine del pranzo o della cena), il piatto piano e quello fondo.

L'antipasto è quasi sempre a buffet, quindi il piattino lo trovate accanto alle tartine e potete portarlo in giro; diversamente, si serve al posto del piatto fondo che poi subentra al momento di servire il primo piatto.

Alla sinistra del piatto vanno le due forchette, una per la carne e una per il pesce (oppure prima e seconda portata); il tovagliolo, sempre che non lo mettiate nel piatto, va messo all'esterno.

Ancora sinistra, sopra le posate, metterete un eventuale piattino del pane.

A destra, invece, vanno il coltello (con la lama verso l'interno), il coltello da pesce e il cucchiaio.

Sempre a destra, sopra le posate, vanno i bicchieri; tanti

quanto i vini che andrete a servire, più uno per l'acqua. Quello dell'acqua è il primo, alla sua sinistra seguono i calici.

Al centro, in alto rispetto al piatto, vanno la forchetta e/o il cucchiaino da dessert messi in orizzontale.



SICILIANI CREATIVI IN CUCINA

antipasto



Caponata di pesce spada di Ada Parisi

procedimento:

Pulire le verdure e tagliare il sedano a fettine, le zucchine a rondelle, le melanzane a cubetti e i peperoni a strisce. Affettare le cipolle. Denocciolare le olive e tagliarle a fettine.

Le verdure vanno saltate separatamente. Iniziate dalle melanzane: mettere l'olio extravergine in un tegame, farlo scaldare e rosolarvi per pochi minuti le melanzane e fuoco vivo, quindi salare e coprire. Cuocere per pochi minuti a fuoco medio coperto, aggiungendo se necessario pochissima acqua tiepida. In ogni caso, le verdure devono restare sode e non disfarsi, quindi riducete il più possibile il tempo di cottura. Fate lo stesso per ogni verdura.

Quando tutte saranno cotte, mettere a freddo nel tegame un filo di olio, il sedano, la cipolla e due o tre cucchiari di acqua fredda: cuocere a fuoco medio finché le verdure non saranno diventate traslucide, quindi aggiungere i capperi, il peperoncino e le olive. Cuocere per 2 minuti e unire i pomodori. Aggiustare di sale e di pepe e cuocere per 5 minuti. Versare l'aceto in un bicchiere e aggiungere lo zucchero, mescolare bene e versare il tutto sul composto di cipolle, sedano e pomodoro: fare sfumare a fuoco basso finché non si sentirà più l'odore dell'aceto, quindi aggiungere tutte le verdure cotte in precedenza, mantecare e mettere da parte.

Tagliare il pesce spada a strisce e poi a cubetti e saltarlo in poco olio extravergine di oliva per un minuto. Aggiustare di sale e pepe e aggiungerlo alle verdure. Mescolare bene e versare la caponata di pesce spada in una ciotola: fare raffreddare completamente.



ingredienti:

600 grammi di pesce spada
2 melanzane
2 zucchine
1 peperone rosso
2 cipolle rosse di Tropea
3 coste di sedano
250 grammi di pomodori pelati
capperi dissalati e olive verdi q.b.
olio extravergine di oliva, sale,
pepe q.b.
un pezzetto di peperoncino
mandorle a lamelle, q.b.
50 millilitri di aceto di mele o aceto
di vino bianco
2 cucchiaini di zucchero

vino consigliato:

Müller Thurgau
Vino Spumante brut

LA LUNA SUL CUCCHIAIO

primo



Spaghetti risottati al vino su carpaccio di gamberi di Monica Bergomi

procedimento:

Portare ad ebollizione abbondante acqua salata.

In una padella, sufficientemente ampia, riscaldare il vino con un rametto di finocchietto e lasciar sobbollire per circa 3/4' minuti dealcolizzando il vino.

Cuocere la pasta in acqua per 4' minuti, ammorbidendola appena, e trasferire in padella col vino già caldo portandola a cottura mescolando di frequente.

Nel contempo privare i gamberi del carapace, conservando le teste, dividere le code a metà nel senso della lunghezza, privandole del budello intestinale, e disporre su un foglio di carta da forno, coprirle con un secondo foglio, e con l'aiuto di un batticarne o un alto oggetto pesante, battere delicatamente ottenendo, con l'aiuto di un coppapasta di 15 cm di diametro, una sorta di carpaccio, ripetendo l'operazione 4 volte, una per ogni porzione, questa preparazione può essere fatta in precedenza riponendo il tutto in freezer fino al momento dell'utilizzo.

Spremere le teste dei gamberi tenute da parte, mescolando il succo ottenuto con 4 cucchiari di olio.

Disporre il carpaccio sul fondo dei piatti e ripartire gli spaghetti terminando la preparazione con qualche foglia di finocchietto e pepe bianco a piacere.

ingredienti:

320 g spaghetti di ottima qualità
450 ml vino bianco Grillo (Aegades Fazio Wines)
sale, pepe bianco
12 gamberi rossi
finocchietto fresco
olio extravergine d'oliva Nocellara

vino consigliato:

Aegades Grillo Erice Doc

secondo



Involtini di pesce spada agli agrumi di Roberta Fazio

procedimento:

Rifilate le fettine di pesce spada, ricavando da ogni singola fetta dei rettangoli.

In un mixer, riunite i ritagli del pesce, le olive snocciolate, il prezzemolo, l'aglio sbucciato, la mollica di pane e il pecorino e frullate.

Suddividete sulle fettine di pesce spada il composto, aggiungete dell'uva sultanina e arrotolatele fermando gli involtini con una fettina di arancia e alcuni stuzzicadenti,

In un tegame, fate rosolare con un filo d'olio gli involtini girandoli spesso.

Preparate una salsa emulsionando un filo d'olio d'oliva, il succo di due arance, un pizzico di sale e pepe e mezzo bicchiere di acqua calda.

Versate la salsa sugli involtini e fatela addensare a fuoco alto.

Servite gli involtini con una spolverata di semi di finocchio, una manciata di olive e del finocchietto fresco.



ingredienti:

500 gr di pesce spada tagliato a fettine sottili

50 gr di mollica di pane

20 olive nocellara del Belice

40 gr di pecorino romano

1 spicchio d'aglio

1 manciata di uva sultanina

1 mazzetto di prezzemolo

3 arance

1 manciata di semi di finocchio

finocchietto selvatico

olio extravergine d'oliva

sale

vino consigliato:

Chardonnay Erice Doc

frutta



Pere al Nero d'Avola

procedimento:

Versate il Torre dei Venti Nero d'Avola, lo zucchero di canna e il miele in una casseruola e portate lentamente a bollore.

Eliminate la buccia alle pere senza togliere il picciolo, tenete da parte.

Unite nella casseruola la cannella l'anice stellato, i chiodi di garofano e dopo un paio di minuti le pere; abbassate il fuoco al minimo e fate cuocere per 10-15 minuti rigirando le pere almeno una volta in modo che prendano bene il sapore del liquido.

Prelevate le pere con un cucchiaino o la schiumarola e adagiatele su un piatto a raffreddare; filtrate il liquido attraverso un colino in un pentolino più piccolo e fate ridurre fino a ottenere una consistenza sciropposa.

Disponete ogni pera in una ciotola e irrorate con lo sciroppo ottenuto.

ingredienti:

- 4 Pere Williams verdi
- 300 ml Torre dei Venti
- 2 chucchiari da tè di miele
- 200 g zucchero grezzo di canna
- 3 chiodi di garofano
- 2 anice stellato
- 1 stecca di cannella

dolce



Cassata siciliana allo zibibbo

procedimento:

Lavorate la ricotta setacciata con una forchetta per renderla morbida e omogenea, quindi unite il cioccolato, i canditi ridotti a dadini minuti, lo zucchero e il Ky, così da profumare e ammorbidire il composto. Mescolate bene il tutto e fatelo raffreddare in frigorifero.

Foderate una tortiera rotonda di 24 cm con carta da forno e disponete il primo pan di Spagna.

Stendete uno strato di crema di ricotta e livellate bene la superficie con un coltello, poi coprite con un disco sottile di pan di Spagna e ripetete l'operazione una seconda volta, terminando con un terzo strato di pan di Spagna. Ponete in frigorifero per almeno 2 ore.

Capovolgete la cassata su un piatto da portata, togliete la carta da forno e pareggiate i bordi. In una casseruola sciogliete lo zucchero nell'acqua a fuoco basso mescolando continuamente. Nel momento in cui lo zucchero inizia a filare versare la farina di mandorle e aggiungete il colorante. Continuate a mescolare e lasciare raffreddare. Lavorate con le mani fino ad ottenere una pasta morbida e stendete l'impasto con il matterello raggiungendo uno spessore di 8 mm. Chiudete gli strati di pan di Spagna e ricotta con la pasta reale e cospargete con la glassa di zucchero.

ingredienti:

300 gr pan di Spagna
350 gr zucchero
100 gr canditi
100 gr cioccolato fondente
2 bicchierini di Ky Vendemmia tardiva zibibbo Fazio Wines
1 kg ricotta
glassa di zucchero

pasta reale:

250 grammi di farina di mandorle
250 grammi di zucchero semolato
150 grammi di acqua
30% di pistacchi di Bronte (per dare il caratteristico colore verde senza utilizzare coloranti)

vino consigliato:

Petali moscato Doc Erice





decorazioni

Idee eco-creative per decorazioni handmade



Segnaposto

Riutilizziamo i tantissimi tappi di sughero che abbiamo collezionato durante gli anni passati per personalizzare i posti dei nostri ospiti. E' semplicissimo: dovete solo decidere se utilizzare i tappi in posizione verticale o orizzontale.

Munitevi di un taglierino e incidere il tappo, lungo tutto il diametro se avete deciso di poggiarlo a tavola sulla sua base, o su tutta la lunghezza se volete poggiarlo per intero. Preparate dei cartoncini rigidi sui quali scrivere il nome dei vostri ospiti e il gioco è fatto!

Potete, infine, decorare i tappi con dei nastri di stoffa o corda, a seconda dei vostri gusti e annodarli fino a formare un fiocco.



Centro tavola

Solitamente, i centro tavola che pensiamo di utilizzare sono sempre talmente ingombranti che finiamo per toglierli durante il pasto.

Siamo tutti riuniti per gustare i piatti della nostra tradizione, non per rimanere a guardare una tavola ben decorata ma troppa affollata!

E allora, non rendiamo ai nostri ospiti difficile il compito di servirsi: il miglior consiglio che possiamo darvi e che non passerà mai di moda, è, di certo, utilizzare delle candele alte al centro della vostra tovaglia.

E se volete fare una scelta vocata al riciclo, utilizzare le nostre bottiglie di vino svuotate come porta candela.


FAZIO

Tanti auguri di buone feste

