

SONO ARRIVATE LE MELE COTOGNE

Il modo migliore per gustarle? Nel ripieno di una pie golosa come quella di Nonna Papera. E in un menu di festa con il risotto e la tajine di pollo. Perché, non dimenticatelo, questi frutti portano fortuna

RICETTE DI DANIELA MALAVASI FOTO DI STEFANIA SAINAGHI STYLING DI MONICA CATTANEO



Pie alla cannella e profumo di agrumi

IL PIACERE / di stare in casa

Confettura di cotogne e plum cake al prosciutto



(segue da pagina 155)

PIE ALLA CANNELLA E PROFUMO DI AGRUMI

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 50 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

300 g di pasta frolla, 1,5 kg di mele cotogne, 150 g di zucchero, 2 limoni, 1 arancia, burro, pangrattato, cannella, zucchero a velo.

STENDI i due terzi di frolla, fodera la tortiera, punzecchia il fondo e fai sbordare l'eccedenza. Trasferisci lo stampo in frigo. Grattugia la scorza dei limoni e dell'arancia e mescolala allo zucchero con 1 cucchiaino di cannella in polvere. A parte amalgama 1 tazza di pangrattato con una spolverizzata di cannella e versali sul fondo della frolla. Sbuccia le mele, leva il torsolo, tagliale a pezzi e mescolale allo zucchero. Mettile nello stampo e cospargi con qualche fiocchetto di burro.

PREPARA un secondo disco con la frolla rimasta, posala sulle mele e sigilla i bordi facendoli aderire alla frolla di base. Cuoci in forno a 200° per 50 minuti circa e servi la torta tiepida con una spolverizzata di zucchero a velo.



Tajine di pollo, cipolle rosse e zafferano



Risotto di zucca al sauté d'anatra

CONFETTURA DI COTOGNE E PLUM CAKE AL PROSCIUTTO

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 1 ora e 30 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

1,5 kg di mele cotogne mature, 600 g di zucchero. **Per il plum cake:** 150 g di farina, 3 uova, 1 bustina di lievito per torte salate, 100 g di prosciutto crudo dolce in una sola fetta, burro, 150 g di grana padano grattugiato, 10 cl di latte tiepido, 10 cl di olio extravergine di oliva, pepe.

TAGLIA a metà le cotogne, sbucciale, elimina il torsolo con i semi e taglia la polpa a pezzetti. Versa 1/2 litro di acqua e lo zucchero in una casseruola, porta a bollore e cuoci lo sciroppo per 5 minuti.

AGGIUNGI le cotogne e cuoci a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto, per circa 1 ora e 15 minuti, finché la frutta diventerà trasparente. Trasferiscila nei vasetti sterilizzati, falla raffreddare e chiudili ermeticamente.

MESCOLA il lievito alla farina; batti le uova in una terrina capiente e, sempre mescolando con le fruste, incorpora a filo il latte, l'olio e infine la farina setacciata. Aggiungi il formaggio,

(segue a pagina 159)

IL PIACERE / di stare in casa

(segue da pagina 157)

il prosciutto tritato grossolanamente e una macinata di pepe. Versa il composto nello stampo imburrato e cuoci a 180° per 45 minuti. Fai intiepidire il plum cake sulla gratella e servilo con la confettura.

TAJINE DI POLLO, CIPOLLE ROSSE E ZAFFERANO

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 1 ora

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

1, 2 kg di pollo a pezzetti, 500 g di mele cotogne mature, 6 piccole cipolle rosse, 100 g di gherigli di noce, 1 bustina di zafferano, cannella in polvere, miele, brodo di pollo, burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

SCALDA 2 cucchiai di olio nel tegame, aggiungi il pollo, una macinata di pepe, un po' di cannella e lo zafferano e fai rosolare per 5 minuti a fuoco medio, sempre mescolando.

SBUCCIA le cipolle, tagliale a spicchi, aggiungile al pollo in cottura, bagna la preparazione con un mestolo di brodo e prosegui la cottura per 30 minuti.

TAGLIA a metà le cotogne, elimina i semi, sbucciale, tagliale a pezzi grossi, mettile nel tegame e prosegui la cottura per 15 minuti. Scalda una noce di burro in padella, rosola le noci con un cucchiaino di miele, mescolale al pollo e servi.

RISOTTO DI ZUCCA AL SAUTÉ D'ANATRA

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 20 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

320 g di riso Carnaroli, 1 scalogno, 250 g di polpa pulita di zucca, 1 petto d'anatra, 2 rametti di salvia, 1 mela cotogna matura, burro, 3 grani di coriandolo, brodo vegetale, sale, pepe.

PULISCI lo scalogno, tritalo e fallo appassire in casseruola con una noce di burro, i grani di coriandolo pestati e qualche foglia di salvia. Aggiungi il riso e mescolalo qualche minuto. Unisci la zucca a cubetti, falla insaporire, elimina la salvia e versa un paio di mestoli di brodo caldo.

Nocciole superstar

IN ITALIA SE NE PRODUCONO DI TRE TIPI. PER GUSTARE LE MIGLIORI, L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLA NOCCIOLA ORGANIZZA, IL 15 DICEMBRE, IL PRIMO NOCCIOLA DAY. NEI 230 PAESI ITALIANI PRODUTTORI DI QUESTI FRUTTI SI SVOLGERANNO FESTE, ASSAGGI E SCUOLE DI CUCINA CON TANTE RICETTE PER IL PRANZO DI NATALE. SUL SITO WWW.NOCCIOLAITALIANA.IT, TROVI TUTTI GLI INDIRIZZI DEI LOCALI, DELLE PASTICCERIE E DEI RISTORANTI D'ITALIA CHE ADERISCONO ALL'EVENTO.

PROSEGUI la cottura del risotto mescolando di tanto in tanto e aggiungendo man mano il brodo necessario. Nel frattempo incidi il petto d'anatra con due tagli sulla pelle. Condisci con sale e pepe il lato carne.

SCALDA una padella sul fuoco e cuoci il petto a fuoco medio, lato pelle, per 10 minuti.

Elimina il grasso dalla padella e cuoci il petto sull'altro lato per 5 minuti. Avvolgilo in un foglio di alluminio e fai riposare.

PREPARA a cubetti la polpa della cotogna e falla rosolare nella stessa padella di cottura della carne con una piccola noce di burro e una macinata di pepe. Affetta sottilmente il petto d'anatra e fallo insaporire per 1 minuto con la cotogna e qualche foglia di salvia. Porziona il risotto sui piatti, distribuisci la carne con la cotogna e servi subito.

TATIN DI COTOGNE ALLO ZENZERO E MANDORLE

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 30 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 6 persone

1 kg di mele cotogne, 200 g di pasta sfoglia, il succo di 1 limone, 100 g di zucchero semolato, 100 g di zucchero di canna, 60 g di lamelle di mandorla, 2 pizzichi di zenzero fresco grattugiato, burro. **Per accompagnare:** panna fresca leggermente montata.

DIVIDI a metà le cotogne, elimina i semi, sbucciale, tagliale a quarti e bagnale col succo di limone. Metti sul fuoco una tortiera bassa proteggendola con la retina spargi

(segue a pagina 160)

se hai solo

10 minuti e vuoi comprare il famoso pandolce o i biscotti Lagaccio, clicca sul nuovo sito www.panarelloshop.com. Troverai tutte le specialità della famosa pasticceria genovese, che ti arriveranno subito a casa.

IL PIACERE / di stare in casa

(segue da pagina 159)

fiamma. Versa sul fondo lo zucchero semolato con poche gocce di acqua e fallo caramellare. Togli dal fuoco, fai scorrere il caramello anche sulle pareti dello stampo e fai raffreddare. **SGOCCIOLA** le mele, profumale con lo zenzero e trasferiscile sul caramello, ben compatte. Aggiungi una spolverizzata di mandorle, lo zucchero di canna e qualche fiocchetto di burro. Copri le mele con la pasta sfoglia facendola scendere verso il fondo della tortiera in modo che avvolga le cotogne sul bordo. Cuoci la tatin a 210° per 30 minuti circa. Rovesciala ancora calda su un piatto più grande per raccogliere il caramello e servila quando è tiepida con una cucchiata di panna.

COTOGNATA, MASCARPONE E PANE ALLE NOCI

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 1 ora e 30 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

1,5 kg di cotogne mature, 1 kg circa di zucchero semolato, 1 dl di succo di limone. **Per accompagnare:** mascarpone



Tatin di cotogne allo zenzero e mandorle



Cotognata, mascarpone e pane alle noci

freschissimo, 1 pagnotta alle noci.

TAGLIA a metà le cotogne, sbucciale, leva il torsolo, mettile in una casseruola con il fondo spesso coperte d'acqua, unisci il succo di limone, copri e cuoci 40 minuti. Sgocciola, riduci a purea col passaverdura e pesa il composto.

VERSA la purea nella casseruola, aggiungi 800 g di zucchero per ogni chilo di purea e cuoci a fuoco dolce per 40 minuti, mescolando spesso. Togli dal fuoco e gira il composto per qualche minuto. Versalo in uno stampo quadrato a bordo basso foderato di carta forno inumidita e fai raffreddare completamente.

RITAGLIA la cotognata a cubotti e passali nello zucchero. Servila con mascarpone freschissimo (o altri formaggi non acidi) e con pane fresco alle noci. Si conserva in una scatola di latta.



STEFANIA CARLEVARO

GIORNALISTA DI DONNA MODERNA.

SI OCCUPA DI CUCINA E

ALIMENTAZIONE. SE VOLETE

SUGGERIRLE QUALCHE RICETTA

PARTICOLARE, SCRIVETELE

A CARLEVA@MONDADORI.IT

Stampo da crostata di Frabosk; piatti, ciotole e tovagliette di Geneviève Lethu.

Indirizzi a pagina 90