

SOROPTIMIST CLUB LIVORNO

Conviviale degli auguri
Raccolta di ricette

21 dicembre 2020



I CROSTINI DI ANNA



Nella mia infanzia c'erano giorni, come il Natale o la Pasqua, in cui dai nonni facevamo il grande pranzo: antipasti, primi, secondi di ogni tipo, contorni, frutta secca e dolci diversi secondo la festa.

Ricordo soprattutto la sequenza di piatti preparati da nonna Iolanda, cui fin da piccola volevo fare da assistente. Tagliavo, preparavo alcuni ingredienti, assaggiavo. In quel menù, che si ripeteva di anno in anno, si cominciava con i crostini di Anna, la mia bisnonna paterna, serviti nel brodo caldo.

La mattina di festa nonna, mentre io la seguivo attentamente, metteva a cuocere in una padella di alluminio l'olio con un battuto di odori. Aggiungeva le interiora di pollo precedentemente lessate: pezzetti di fegato, il tagliuzzato di milza e di cipolla, lo stomaco a cui aveva tolto la pelle gialla rugosa dell'interno, fettine di intestino che aveva precedentemente ben pulito. Poca conserva di pomodoro e per ultimo striscioline di peperoni verdi toscani, che nelle precedenti estati aveva messo sotto aceto. Tirava fuori un grande pane di campagna, da lei cotto a legna nei giorni precedenti, tagliava delle fette, le abbrustoliva, io gliele agliavo[1] *e successivamente, dopo averle tuffate velocemente nel brodo caldo, le appoggiava su grandi vassoi bianchi un po' concavi. Insieme, col cucchiaio, mettevamo con molta cura quell'impasto sopra il pane.*

Quando arrivava l'ora del pranzo, nonna versava il brodo bollente nei vassoi e li portava in tavola, dando inizio al lungo pranzo di festa.

[1] Agliare: insaporire con l'aglio.

Interiora di pollo (fegatini, milza e stomaco), 400 g
4 peperoni sottaceto (in alternativa fette di cetriolini sottaceto)
2 cucchiai di conserva di pomodoro
1 cipolla
1 carota
1 ciuffo di prezzemolo
olio extra vergine d'oliva
sale q. b.
1 spicchio d'aglio
8 fette di pane di campagna
brodo di carne

Tempo di preparazione: 20 minuti
Tempo di cottura: 10 minuti

PROCEDIMENTO

Lessare le interiora separatamente e poi tagliuzzarle. Mettere in padella l'olio con il battuto di verdura e cuocere a fuoco lento. Aggiungere la conserva e le interiora di pollo, un po' di brodo e, quasi a fine cottura, le fettine di peperoni. Tagliare le fette di pane, abbrustolirle, agliarle, immergerle per pochi secondi nel brodo caldo, appoggiarle su un vassoio concavo e ricoprirle col sugo.

Servire col brodo caldo nel vassoio.

Fiorella Chiappi





PATE' di ANNA

300 gr di fegato di vitello
200 gr di fegatini di pollo
1 cipolla media
2 foglie di alloro
½ bicchiere di marsala secco
1 pacchettino di panna fresca

Tagliare finemente la cipolla e farla rosolare appena in burro e olio; aggiungere i fegati a pezzetti e l'alloro. Salare. Quando i fegati sono cotti (ma non duri) aggiungere il marsala e farlo consumare completamente. Quando il tutto è intiepidito, passarlo al tritatutto e aggiungere la panna (se si vuole burro al tartufo).

Giovanna Bacci di Capaci





MOUSSE AL TARTUFO di NONNA CARLA

La mia mamma, la mitica Nonna Carla, era solita prepararlo spesso e il giorno di Natale non mancava mai per la gioia di tutti i numerosi commensali che allietavano la sua mensa.

100 gr di prosciutto cotto
100 gr di prosciutto crudo
200 gr di fegatini di pollo
200 gr di panna montata non zuccherata
50 gr di burro
1 tubo di pasta di tartufo

Tritare il prosciutto crudo e cotto. Saltare in padella con il burro i fegatini, salarli leggermente e tritarli finemente (il prosciutto crudo è già salato di suo).
Unire il prosciutto ai fegatini e amalgamare il tutto.
Aggiungere la panna montata un cucchiaio alla volta e la pasta di tartufi.
Mettere il tutto in una forma precedentemente imburrata e riporre in frigo.
Prima di sformare immergere ½ minuto in acqua bollente.

(se uno lo desidera può aggiungere oltre alla pasta di tartufi anche dei tartufi spezzettati)

Maria Bacci di Capaci





Primo piatto del pranzo di Natale:

SPAGHETTI CON I ROSSETTI

Soffriggere piano piano aglio, peperoncino, 6/8 foglie di salvia con olio di frantoio e poca acqua (per non far seccare la salvia), rovesciare i rossetti e spegnere.
In una pentola a parte cuocere gli spaghetti, scolarli al dente e saltarli mezzo minuto in padella con il sugo già preparato.
Prima di servire, spolverare del pepe e una grattata di limone non trattato.
È buon appetito!

Edy Benassi





INSALATA DI RINFORZO

È un piatto di vecchia tradizione napoletana che non è mai mancato nel menù di casa mia la vigilia di Natale. Il nome è dovuto probabilmente al fatto che è un piatto 'di sostegno' per la cena 'di magro' della Vigilia, quando l'assenza della carne significava un pasto frugale e da poco. Al più si servivano il capitone e il baccalà, ma non c'era la consuetudine di pesci importanti che potessero arricchire un pasto senza carne.

Ingredienti

1 cavolfiore di media grandezza
50 g. di capperi sotto sale
50 g. di acciughe sott'olio
Olive nere e verdi
Peperoni sotto aceto (preferibilmente le papaccelle, peperoni tondi e leggermente schiacciati che si trovano in Campania)
Aceto / olio extra vergine

Procedimento (facilissimo)

Lessare il cavolfiore intero in acqua salata, controllando la cottura, perché conservi un po' di consistenza.

Guarnire con le olive nere e bianche, i capperi dissalati, i peperoni a pezzi e i filetti di acciuga.

Condire con olio e aceto. Preparare il giorno prima per insaporire di aceto il tutto.

Per amalgamare meglio gli ingredienti, alcuni dividono il cavolfiore in cimette e mescolano il tutto.

Per una versione più importante (come da foto) - ma non è la tradizionale - aggiungere peperoncini ripieni di tonno, funghi sott'olio, peperoni secchi sotto olio, cetriolini sott'aceto, cipolline sotto aceto e verdurine colorate sott'olio o sott'aceto di qualunque tipo.



Mariella Calabrese De Feo




BACCALA' DOLCE E FORTE

Ecco una ricetta che può andare bene per la vigilia di Natale.
Esistono molte ricette del baccalà "in dolce e forte", tutte livornesi, molte col pomodoro.
Ingredienti comuni lo zucchero, l'aceto, uvetta e pinoli.
Questa è una variante della mia famiglia, tramandata da mia nonna Jolanda Funaro, ebrea sefardita.
Ogni volta che la faccio, oltre che a far felici amici e parenti (perché è veramente appetitosa), rievoca in me tanti ricordi dell'infanzia. Mia nonna era veramente una cuoca dal tocco sapiente, sapeva dosare gli ingredienti e i sapori erano sempre equilibrati e, nonostante i suoi fossero piatti "da famiglia", raggiungeva sempre alti livelli.
Non ha lasciato niente di scritto, le sue dosi erano "a occhio", si basava sulla sua esperienza.
Dunque io che amo cimentarmi nei suoi stessi piatti, cerco di ricostruire e di scrivere, di codificare insomma, tentativo dietro tentativo.
E così anche in questa ricetta.

Dosi per 4/6 persone
1kg di baccalà ammollato tagliato in pezzi non grossi
300 gr circa di farina bianca
acqua qb (meglio se gassata
½ bicchiere di aceto di vino bianco e ½ di acqua
1 cucchiaio di zucchero bianco
30 gr di uvetta sultanina
20 gr di pinoli
sale qb e olio per friggere abbondante

Preparare la pastella con la farina e l'acqua precedentemente raffreddata in frigo.
L'impasto deve risultare né troppo liquido né troppo duro. I pezzi di baccalà, ben strizzati e asciugati, devono essere avvolti nella pastella, che deve "aderire" bene.
In una padella adatta a friggere mettere abbondante olio. Si comincerà a immergere i pezzi del baccalà quando l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura.
Friggere fino tutto il baccalà e metterlo su un vassoio con della carta assorbente per eliminare l'eccesso d'olio.
Non mettiamo il sale nella pastella, perché altrimenti non viene croccante.
Nella stessa padella, pulita dall'olio della frittura, mettere l'aceto e l'acqua, lo zucchero e l'uvetta. Appena comincia a sfrigolare e lo zucchero si è sciolto, aggiungere tutto il baccalà, rigirandolo bene per fargli "prendere" il sughetto.
Aggiungere infine i pinoli.
Servire immediatamente ben caldo.
Accorgimenti:
Sembra tutto molto semplice, ma l'esperienza qui è fondamentale. Il difficile è l'equilibrio tra aceto, acqua e zucchero. A me piace molto quando il sughetto è "glassato", ma perde un po' dell'agro dell'aceto. Ad altri potrebbe invece sembrare poco o troppo dolce. Dunque può aggiustare la dose dello zucchero o aumentare la percentuale dell'aceto.
L'importante è che lo zucchero si sia ben sciolto.

Silvia Di Batte





CREMA DI FRUTTA

2 mele Golden
1 banana,8 fragole
1 vasetto di yogurt magro
4 cucchiai di succo di mela
4 prugne
4 foglie di melissa

Mondate e lavate la frutta.
Sbucciate le mele e la banana, tagliatele a pezzi, frullatele con il succo di mela, quindi unite lo yogurt.
Lavate le fragole e le prugne. Affettate le fragole e tagliate a pezzetti le prugne.
Suddividete la crema di frutta in 4 coppette da dessert, disponete in superficie le fragole affettate e i pezzetti di prugna, quindi guarnite ciascuna porzione con una foglia fi melissa.

Marta Cevenini





SFORMATO DI PERE

500 gr di pere
3 uova
½ litro di latte parzialmente screma
80 gr di zucchero grezzo di canna
la scorza grattugiata di 1 limone non trattato

In una terrina, lavorate le uova con lo zucchero con una frusta o un frullino, poi unite il latte e la scorza di limone.
lavate e sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine. foderate con carta da forno una tortiera di 22 cm di diametro e disponetevi le fettine di pera a raggiera. Versate delicatamente la crema sulle pere. Cuocete lo sformato di pere in forno già caldo a 180°C per circa un'ora. Servitelo tiepido.

Marta Cevenini





PANFORTE

Questa ricetta mi è stata data da una mia collega di lavoro, proprio nei primi anni che insegnavo, nei lontani anni novanta. Da allora a Natale ho sempre preparato il panforte, è di semplice e veloce esecuzione e riscuote un gran successo.

300 gr. di mandorle con la buccia
200 gr. di canditi
200 gr. di zucchero
200 gr. di farina
180 ml. di acqua
1 foglio di ostia
1 pizzico di cannella

Far bollire l'acqua con lo zucchero, aggiungere le mandorle tritate grossolanamente, i canditi, la farina e la cannella.
Cuocere per 20 minuti circa a fuoco basso rigirando continuamente.
Lasciare intiepidire e poi stendere l'impasto sul foglio di ostia, aiutandosi con le mani bagnate.
Spolverare di zucchero a velo.

Maria Bacci di Capaci