

CUCINA

DI CLAUDIA COMPAGNI

# Aperitivo di Capodanno

Tartine e piccoli  
assaggi che  
seducono occhi  
e palato. Dolci  
e salati. Per la  
felicità di tutti

Canapé di  
Capodanno  
RICETTA A PAGINA 108

Mazzancolle croccanti con  
maionese piccante  
RICETTA A PAGINA 108

Sunray Photo



### Blinis con pâté di salmone affumicato

*Preparazione: 1 ora e 20 minuti più il riposo*  
*Cal/porzione: 360*  
*Dosi per 4 persone*  
*Esecuzione: facilissima*

#### Ingredienti

100 g di farina 00 ÷ 100 g di farina di grano saraceno ÷ 5 g di lievito di birra fresco ÷ 3,5 dl di latte ÷ 2 uova ÷ 100 g di salmone affumicato ÷ 100 g di robiola ÷ ½ limone ÷ 10 g di erba cipollina ÷ 15 g di uova di salmone ÷ 20 g di burro ÷ sale

#### Preparazione

- Mescola i tuorli con il latte tiepido, il lievito sbriciolato, i due tipi di farina e un pizzico di sale. Monta gli albumi a neve, amalgamali all'impasto preparato e lascia riposare la pastella coperta per un'ora.
- Frulla il salmone con la robiola, un pizzico di sale e un cucchiaino di succo di limone.
- Scalda una padella antiaderente, ungila con pochissimo burro, fai cadere la pastella da un mestolino formando 4 frittelline tonde di 4-5 cm di diametro e cuocile finché si formano delle bolle in superficie. Girale, cuocile per altri 30 secondi e ripeti fino a fine pastella.
- Servi i blinis caldi con un ciuffetto di mousse di salmone, qualche uovo di salmone e l'erba cipollina tagliuzzata.



### Pâté di fegato al pepe rosa

*Preparazione: 1 ora e 10 minuti più il riposo* | *Cal/porzione: 460* | *Dosi per 8 persone* | *Esecuzione: media*

#### Ingredienti

450 g di fegato di vitello ÷ ½ l di latte ÷ 30 g di cipolla bionda ÷ 400 g di filetto di maiale ÷ 1 foglia di alloro ÷ 1 dl di Vin santo ÷ 200 g di burro ÷ noce moscata ÷ pepe nero ÷ ½ cucchiaino di bacche di pepe rosa ÷ sale

#### Preparazione

- Pulisci il fegato, sciacqualo e scottalo nel latte in ebollizione per un minuto. Scolalo e tienilo da parte.
- Sbuccia la cipolla, tagliala a fettine e lasciala stufare dolcemente in una casseruola con 50 g di burro, aggiungi il filetto di maiale tagliato a fettine sottilissime, la foglia di alloro, una presa di sale e la metà del Vin santo e prosegui la cottura per 30 minuti con la casseruola coperta e per altri 10 minuti scoperta. Elimina l'alloro, aggiungi il fegato, prosegui la cottura per 3-4 minuti e lascia raffreddare.
- Frulla gli ingredienti nel mixer con il vino rimasto, un pizzico di noce moscata e una macinata di pepe, aggiungi il burro lavorato a crema, mescola e trasferisci in una terrina.
- Cospargi il pâté con il pepe rosa sbriciolato e lascia riposare in frigo per 2 ore prima di servire.



## CUCINA

### Semifreddo di gianduia e pistacchi

Preparazione: 30 minuti più il riposo | Cal/porzione: 880  
Dosi per 4 persone | Esecuzione: media

#### Ingredienti

80 g di cioccolato al latte · 80 g di nocciole tostate · 5 tuorli ·  
½ l di panna · 100 g di zucchero · 50 g di pasta di pistacchio  
· 20 g di pistacchi sgusciati

#### Preparazione

1 Trita finemente il cioccolato, trasferiscilo in una ciotola resistente al calore e scioglilo a bagnomaria. Trita le nocciole nel mixer con un cucchiaino di zucchero fino a ottenere una polvere finissima.  
2 Versa un decilitro di acqua in una casseruola, aggiungi lo zucchero e porta a ebollizione. Cuoci lo sciroppo per 5 minuti fino alla formazione di piccole bolle, monta i tuorli con un paio di fruste elettriche e contemporaneamente versa a filo lo sciroppo bollente. Continua a montare per 5 minuti, aggiungi il cioccolato sciolto e le nocciole tritate, mescola e lascia raffreddare.  
3 Monta la panna, aggiungila al composto e versa il tutto in uno stampo da plum cake. Versaci sopra la pasta di pistacchio e cospargi con i pistacchi spezzettati. Fai gelare in freezer per 2 ore prima di servire.

Ricette di pag. 104 - 105



### Canapé di Capodanno

Preparazione: 25 minuti | Cal/porzione: 410  
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facilissima

#### Preparazione

Taglia a fette 100 g di polpa di mango e cuocilo per 5 minuti con 30 g di miele di acacia, un cucchiaino di semi di sesamo e un pizzico di peperoncino. Scolalo dal fondo di cottura e lascialo raffreddare. Ricava 8 dischetti di 5 centimetri da 150 g di pane per tramezzini bianco e 8 rettangoli da 150 g di pane per tramezzini integrale. Tosta i crostini e disponi su quelli integrali 80 g di fichi tagliati a spicchi e 150 g di pâté di vitello tagliato a cubetti e sui dischetti 100 g di petto d'oca affumicato a fettine e il mango raffreddato.



### Mazzancolle croccanti con maionese piccante

Preparazione: 20 minuti | Cal/porzione: 520  
Dosi per 4 persone | Esecuzione: media

#### Preparazione

Elimina il carapace da 400 g di code di mazzancolle lasciando attaccata la codina e sfilala il filo intestinale. Insaporiscile con un pizzico di sale e una macinata di pepe e avvolgi ognuna in 130 g di pasta kataifi. Mescola 100 g di maionese con 100 g di yogurt greco e un pizzico di sale e trasferisci la salsa in una ciotola. Unisci qualche goccia di Tabasco e cospargi con 4-5 foglie di prezzemolo spezzettate. Friggi le code di mazzancolle in abbondante olio di arachide per un minuto, scolale e servile calde con la salsa.

I vini consigliati da  
@aduavilla



#### BUONI PROPOSITI

Oltre alla lista dei desideri e degli obiettivi, alle soglie di Capodanno, io, di solito, aggiungo quella dei ristoranti dove andare e dei vini da assaggiare. Mi piacerebbe proprio iniziare il nuovo anno con la **Riserva Arunda Sektellerei 2012**, uno spumante millesimato di grande ambizione dalla spiccata freschezza con un bouquet complesso e stratificato che stupisce a ogni sorso, come la vital

dalla cucina del cuoco alla tua

FILIPPO LA MANTIA  
oste e cuoco



## Cosa c'è di più divertente che scegliere il cibo da un buffet?

**A**mo i buffet. Li amo talmente tanto che il mio primo buffet, lavorativamente parlando, risale al 2002. Ho sempre creduto che possa essere divertente scegliere quello che si vuole mangiare, secondo i propri tempi, nell'ordine preferito. Infatti, a Milano, il mio buffet va alla grande. Prima di aprire avevo chiesto agli amici milanesi cosa facessero a pranzo. Mi risposero che amavano mangiare del crudo, insalate leggere, sandwich o piccole cose. Iniziai la mia avventura meneghina con una carta di questo tipo, ma non mi trovavo a mio agio. Dopo un mese decisi di cambiare e proposi il buffet, che già realizzavo a Roma. Oggi posso dire che è stata una decisione giusta, visto il successo. Quindi, tutta la vita, Capodanno a buffet, fantasia e tanta informalità.

#### I PIATTI CHE ADORO FARE A CAPODANNO

Zucca in agrodolce, frittelle di rossetti, insalata di finocchi, arance, olive arrostate e sgombro, caponata di verdure invernali, sarde a beccafico, insalata di seppie arrostate, pesto di agrumi e nocciole tostate, arancine di riso, alici marinate al finocchietto, cus cus al pesto di pistacchio e spatola fritta, timballo di anelletti palermitani al ragù, mezze maniche con il broccolo "arriminatu", macco di fave con le castagne, sella di agnello con i carciofi di Gerusalemme, falso magro di vitello e salsa di mandorle tostate, fritto misto di pesce di paranza, insalata di rinforzo, baccalà alla ghiotta, cuccia con la crema di arancia, cassata, cannoli, crema di pistacchio, buccellato delle feste, torrone, cubbaita, bianco mangiare e panettone. Per tutti i gusti. Per tutti i palati e per dare tanta gioia nel giorno che concluderà il 2018.

#### IL MIO AUGURIO PER L'ANNO NUOVO

È stato un anno duro, ma mi ha insegnato tanto. Il mio detto «Ogni giorno è il primo giorno» mi è stato utile. Milano mi sta regalando la percezione che i grandi progetti vengono riconosciuti, ma l'impegno è enorme e non si devono mai tradire le aspettative delle persone. E sono felice che questa rubrica abbia raggiunto tantissime donne. Ne ho riscontro dalle tante mail che ricevo e dai racconti di molte clienti al ristorante, che definiscono la mia rubrica un po' inusuale: è un mio diario, personale, in cui mi ritrovo e che mai avrei pensato che durasse così tanto. Grazie alla direttrice Marisa e a Elisabetta. Vi auguro un meraviglioso 2019.



Fritto misto di pesce

### Non si spreca niente

#### PORTACANDELE CON I GUSCI DEI PISTACCHI

Che fastidio i gusci della frutta secca sulla tavola delle feste... Perché non sbucci prima i pistacchi e realizzi originali portacandela? È un'idea di **American Pistachio Growers** e Federica Constantini, la food blogger di *dolcisenzaburro.it*. Ecco come si fa. Taglia un cartoncino a forma di cerchio, più ampio della tua candela. Metti un goccio di



attack o colla a caldo al centro e incolla i gusci dei pistacchi fino a riempirlo. Appoggia al centro il lumino. Puoi anche usare due dischi sovrapposti come nella foto. Buon 2019!

### La nutrizionista



EVELINA FLACHI  
Presidente della  
Fondazione  
italiana per  
l'educazione  
alimentare

### Piccole tentazioni: pro e contro

Il buffet ci lascia liberi e nello stesso tempo ci tende un tranello. Seduti a tavola, infatti, c'è l'imbarazzo di dire no a un piatto, servirlo in minime dosi o rimandare indietro il bis, come se non ci fosse piaciuto. Dal buffet, invece, possiamo servirci di quanti stuzzichini vogliamo senza che nessuno ci guardi. Il guaio è che possono essere così appetitosi da abusarne senza rendercene conto. Ecco allora alcuni consigli (anche se ci ripetiamo aiuta). In ogni caso, Capodanno può fare eccezione, si recupera nei giorni seguenti.

#### 1. CRUDITÉ

Togliti un po' di appetito con assaggi di verdure come carote o finocchi, magari prima di uscire di casa.

#### 2. UN GIRO DI OSSERVAZIONE

Prima di cominciare a servirti dai un'occhiata generale al buffet focalizzando quel che proprio non ti vuoi perdere, così da dosare già il tuo menu.

#### 3. PIATTI PICCOLI

Se c'è scelta, prendili: aiutano a controllare la quantità del cibo.

#### 4. BICCHIERE IN MANO (E PIENO)

Se una mano è occupata, mangiare in piedi è più difficile. Dosa però gli alcolici, sorseggia il vino e fai durare tanto il bicchiere, perdendoti in chiacchiere con gli amici.

#### 5. TARTINE "FURBE"

Scegli quelle che contengono meno carboidrati e grassi, per esempio appoggiate su foglie di insalata piuttosto che su pane e quelle senza troppe salsine.