

# Menu di Capodanno

## Ostriche allo champagne

**Ingredienti per 6 persone:**

24 ostriche - 2,5 dl di Champagne - 3 scalogni - 40 gr di burro - un mazzetto di dragoncello  
sale e pepe bianco



Sbucciate gli scalogni, affettateli sottili e lasciateli appassire a fuoco basso con il burro. Quando saranno quasi trasparenti, salateli e pepateli. Unite lo Champagne e lasciatelo restringere della metà. Aprite le ostriche, avendo cura di raccogliere il loro liquido; staccate i molluschi dalle valve e copriteli con il liquido filtrato. Strofinare le conchiglie concave con una spazzolina dura e mettetele sulla piastra del forno molto caldo finché si saranno scaldate leggermente. Distribuite le ostriche nei gusci caldi, sistematele su un piatto da portata, irroratele con la salsa di scalogni allo Champagne e cospargetele con una manciata di dragoncello tritato fine.

## Aragosta alla siciliana

**Ingredienti per 6 persone:**

2 aragoste da circa 600 gr l'una - 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 2 ciuffi di prezzemolo  
un finocchio piccolo - 1,5 dl di vino bianco secco - sale e pepe



Pulite le aragoste e tagliatele in pezzi: le chele, le zampe, la parte carnosa della coda, il busto a metà tagliandolo longitudinalmente. Versate l'olio in una teglia, adagiatevi i pezzi di aragosta, regolate di sale e pepe e cuocete a calore moderato per 20 minuti circa. Nel frattempo, lavate e tritate il prezzemolo; mondate il finocchio e affettatelo sottilmente. Prendete i pezzi di aragosta e affettateli regolarmente. Nel fondo di cottura dell'aragosta, versate il vino e fatelo evaporare quasi completamente. Mescolatevi il prezzemolo e le fette di finocchio. Disponete le fette di aragosta e di finocchio su un piatto da portata, irrorate con il fondo di cottura e servite.



## Broccoletti con cipolla

**Ingredienti per 6 persone:**

*un kg di broccoletti - una cipolla rossa - 4 cucchiaini di vino bianco  
4 filetti di acciuga sott'olio - 20 olive taggiasche - olio extravergine d'oliva - sale*



Pulite i broccoletti, eliminate il gambo e staccate le cimette. Lavateli e cuoceteli in acqua in ebollizione salata per 5 minuti. Sbucciate la cipolla e tagliatela a spicchietti sottili; trasferitela in una padella con 4 cucchiaini d'olio e un mestolo d'acqua, versate il vino e lasciatela stufare dolcemente per 15 minuti coperta. Unite i filetti di acciuga e fateli sciogliere mescolando in continuazione. Aggiungete le olive e i broccoletti, lasciateli insaporire per 3-4 minuti, regolate di sale e servite.

## Coppe all'uvetta

**Ingredienti per 6 persone:**

*9 cucchiaini di zucchero - 750 gr di latte - una bustina di vaniglina  
mezzo limone - un cucchiaino e mezzo di amido di mais - liquore al mandarino  
6 tuorli - 65 gr di uvetta - 45 gr di cioccolato - rum - amaretti*



Mettete l'uvetta in una ciotola, irroratela con mezzo bicchiere di rum e fatela ammorbidire. In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, quando saranno gonfi e spumosi incorporatevi l'amido di mais e poco alla volta il latte profumato con la vaniglina. Versate tutto in una casseruola, unite una scorza di limone e portate il composto a ebollizione. Versate nella crema 7 cucchiaini di liquore al mandarino e lasciate sul fuoco ancora per un minuto, mescolando. Suddividete sul fondo di 6 coppe l'uvetta sgocciolata. Riempite le coppe con la crema preparata a cui avrete tolto la scorza di limone e decorate con il cioccolato ridotto a scaglie e qualche amaretto. Mettete le coppe in frigo fino al momento di servire.



## Magatello di vitello con gremolada

**Ingredienti per 6 persone:**

800 gr di magatello di vitello - un'arancia non trattata - un limone non trattato  
un mazzetto di salvia - uno spicchio d'aglio - un mazzetto di timo - 40 gr di burro  
mezzo bicchiere di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale e pepe



Legate il magatello con lo spago, in modo che resti in forma, e rosolatelo in una casseruola con metà del burro fuso e 2 cucchiari di olio caldo, a calore vivace, poi sfumate con il vino. Prelevate dagli agrumi un pezzo di scorza d'arancia e un pezzo di quella di limone e poi spremetene il succo. Trasferite l'arrosto e il condimento in una teglia, salatelo, pepatelo e bagnatelo con il succo degli agrumi. Copritelo con un foglio di alluminio e cuocetelo in forno a 170° per un'ora, aggiungendo un poco di acqua calda se il fondo di cottura tendesse ad asciugarsi eccessivamente. Tritate grossolanamente le scorze degli agrumi con le foglie di salvia e di timo e l'aglio. Raccogliete il trito in un padellino con il resto del burro, fatelo insaporire a fuoco dolce per un paio di minuti e poi distribuitelo sull'arrosto, prima di sfornarlo.

## Paccheri con conchiglie e olive

**Ingredienti per 6 persone:**

360 gr di paccheri - 400 gr di polpa di pomodoro - 800 gr di cozze - 800 gr di vongole  
80 gr di olive denocciolate - uno spicchio d'aglio - prezzemolo  
basilico - maggiorana - un peperoncino - olio extravergine d'oliva - sale



Lasciate a bagno le vongole in acqua fredda per 2 ore, scolatele e fatele aprire in un tegame coperto con le cozze pulite, qualche rametto di prezzemolo e mezzo peperoncino. Tritate l'aglio con un rametto di basilico e il peperoncino rimasto e soffriggeteli con le olive e un filo d'olio, unite la polpa di pomodoro, salate e fate sobbollire per 20 minuti. Unite i molluschi in parte sgusciati e insaporite per 5 minuti. Lessate la pasta al dente, scolatela, conditela con il sugo e completate con qualche fogliolina di maggiorana.

**A** *Azzurra Editrice* s.r.l.

26900 LODI - Via Saragat, 4/E - Tel. 0371 35451 - Fax 0371 31205 - e-mail: [azzurraeditrice@email.it](mailto:azzurraeditrice@email.it)

Proprietà letteraria e artistica riservata © 2012. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo senza l'autorizzazione scritta dell'editore.