



Con la  
partecipazione  
esclusiva dello chef  
Davide Pezzuto  
del Ristorante "D.one"

 MICHELIN

# Felicemente Natale

Attesa, emozione, passione:  
i mille volti del Natale

**DESPAR** 



# *Felicamente Natale*

Attesa, emozione, passione:  
i mille volti del Natale





*Esiste un momento più felice del Natale?*

*Sembra quasi che il tempo aspetti tutto l'anno per farsi bello e concludere a dicembre con il gran finale. Il momento per eccellenza, in coda a tutti i mesi appena trascorsi, reso speciale dagli addobbi, dalle luci, dall'atmosfera calda e rassicurante di casa e dalle persone care che si riuniscono per condividere la magia delle Feste.*

*Proprio la tavola natalizia è l'emblema dello stare insieme, le portate abbondanti e senza fine rendono felice tutta la famiglia. Tra un piatto e l'altro, risuonano le risate dei più piccoli e i racconti dei più grandi. Il tempo trascorre in allegria. Tutto nell'aria sa di meraviglia e felicità.*

*Ecco che il sesto volume della collana, intitolato **"Felicemente Natale"**, esprime appieno il clima di gioia e buonumore che ogni anno accompagna le Feste. Il Menu Gourmet delle Feste questa volta è affidato allo chef, una stella Michelin, **Davide Pezzuto**, di **Done Ristorante Diffuso** a Montepagano (Teramo). La sua abilità nel combinare sapori forti a gusti delicati gli permette di sperimentare e di dare vita a creazioni culinarie in costante bilico tra innovazione e tradizione. Ogni suo piatto è un'esperienza imperdibile. E ancora una volta l'essenza di ogni ricetta è sapientemente catturata dall'obiettivo di **Roberto Sammartini**, uno dei più riconosciuti food-photographer italiani, per far assaporare anche con gli occhi le prelibatezze del Natale.*

*Ma il viaggio nel meraviglioso mondo delle Feste non finisce così: dopo aver acceso i sensi con i sapori dei menu, un rito tanto amato quanto tradizionale: la scelta della **mise en place della tavola**. E poi ancora tanta emozione con i **presepi più suggestivi dell'Abruzzo**.. Non resta, quindi, che intraprendere questo viaggio verso un...**Felicemente Natale!***

# Sommario

## 6 Davide Pezzuto

### 8 Menu Gourmet delle Feste

- 10 Insalata di trippa alla teramana e gamberi rossi
- 14 Fagottello liquido al Cacio Marretto e kumquat
- 18 Diaframma di vitello
- 22 Terra dei Calanchi

### 26 Menu della Vigilia

- 30 Ferratelle salate ai due gusti
- 32 Tagliatelle al tartufo con funghi, polpettine e caciotta
- 34 Spezzatino di maiale con patate allo zafferano
- 36 Soffione abruzzese

## 38 Menu di Natale

- 42 Ravioli di fesa di tacchino farciti
- 44 Lasagna di millefoglie alla zucca, salame e ceci
- 46 Polpettone di manzo e mortadella con pomodori secchi
- 48 Gelato alla panna e cioccolato fatto in casa con pere al whiskey

## 50 Menu del Veglione

- 54 Muffin di zucca e castagne con salame e fonduta di caciocavallo
- 56 Riso al pomodoro e pecorino con zeste di limone di Costiera
- 58 Petto di tacchinella al Marsala con scarola, noci e prosciutto crudo
- 60 Sformatino di panettone al rum con zabaione all'uva passa

## 62 *Menu Vegetariano*

- 66 Ananas grigliato con cavolo riccio marinato e semi croccanti
- 68 Mezzi paccheri al forno alla zucca e porcini
- 70 Clafoutis di porri e burrata
- 72 Frolla alla ricotta e cioccolato con pere caramellate

## 74 *Menu Bambini*

- 78 Girelle di frittata al pesto e prosciutto cotto
- 80 Rigatoni al sugo con polpettine di tonno
- 82 Involtini di vitello con bresaola e primosale
- 84 Biancomangiare con coulis ai frutti di bosco

## 86 *Sulla tua tavola è Felicamente Natale*

- 87 Regale
- 88 Naturale
- 89 Pop

## 90 *Presepi d'Abruzzo, dove la tradizione si trasforma in arte*

- 91 A Torricella il presepe della memoria
- 92 Pescasseroli, un borgo a forma di presepe
- 93 A Villetta il presepe prende vita

## 94 *Ringraziamenti*



Chef  
Davide Pezzuto  
del Ristorante  
"D.one"  
(Montepagano - TE)

 MICHELIN

# Davide Pezzuto



Davide Pezzuto nasce e cresce in una famiglia votata all'agricoltura, con lo zio che, tra vigneti, uliveti e carciofeti, gli fa scoprire la natura e gli innumerevoli prodotti che ne derivano. Con gli anni aumenta in lui la passione per questo mondo e il desiderio di seguire, un giorno, l'azienda agricola.

La vita ha però altri progetti in serbo per lui. Cercando di raggiungere l'indipendenza economica, Davide scopre che la cucina è un ottimo espediente per combinare hobby e necessità.

Ben presto le sue innate abilità lo portano a intraprendere a tutti gli effetti la carriera di cuoco e a girare in lungo e in largo tutta l'Italia, e non solo. Tra avventure e vicissitudini entra nelle cucine degli hotel tra i più rinomati. Lavorando al fianco di grandi chef, scopre la cucina gourmet e realizza che quella è la vera vocazione nella quale investe tutto, fino a guadagnare una stella Michelin.

Nel periodo in cui fa ritorno nella sua terra, riceve una proposta che lo porta in

Abruzzo a prendere parte a un progetto rivoluzionario nel modo di vivere la cucina e il ristorante. Nuccia De Angelis, imprenditrice di Montepagano, ha infatti un'idea all'avanguardia per donare nuova linfa all'antico borgo e ha bisogno del grande chef per poterla rendere concreta. Insieme danno inizio all'avventura "D.one Ristorante Diffuso". La peculiarità risiede nella distribuzione degli spazi del ristorante, che non si esaurisce in una sola location, ma afferma la sua presenza in più luoghi del paese. Un viaggio tra i sapori, da fruire non necessariamente in maniera lineare, ma a seconda del significato che si vuole dare a ogni pasto.

La cucina segue la medesima filosofia facendo di ogni piatto un'esperienza. Dalle materie prime della terra, alle quali Davide è profondamente legato, alla sperimentazione di accostamenti caratterizzati sempre da nuovi equilibri.

Questi piatti armoniosi dal gusto sopraffino, ideati per Despar Sud Italia, permettono di assaporare davvero l'atmosfera di un "Felicemente Natale".





## Menu Gourmet delle Feste

~

Antipasto

*Insalata di trippa  
alla teramana e gamberi rossi*

Primo

*Fagottello liquido  
al Cacio Marretto e kumquat*

Secondo

*Diaframma di vitello*

Dessert

*Terra dei Calanchi*

*Insalata di trippa  
alla teramana  
e gamberi rossi*



Antipasto



**Tempo di preparazione:**

30 min.

**Tempo di cottura:**

2 min.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

Per la trippa:

- 200 g di trippa di vitello precotta
- 200 g di aceto di vino bianco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 l di acqua

Per il condimento:

- Aceto q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale dolce di Cervia q.b.

Per le guarnizioni:

- 10 gamberi rossi di Mazzara
- 1 pomodoro cuore di bue maturo
- 1 limone
- Maggiorana q.b.
- Germogli di pisello q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.

## PROCEDIMENTO

**1.** Pulire la trippa dalle parti doppie e sbollentare in acqua acidulata con il vino per 2 minuti. Scolare con un colapasta e raffreddare in frigorifero. Tagliare molto finemente a julienne con una lama affilata e condire come fosse un'insalata con poche gocce d'aceto, sale e olio (foto a).



**2.** Sgusciare i gamberi, dividerli a metà per lungo ed estrarre le viscere (foto b). Condire con olio, pochissimi filamenti di limone grattugiato e sale.



**3.** Pelare il pomodoro, tagliarlo a pezzi e condirlo con sale, olio e limone grattugiato, poi frullare al minipimer. Setacciare il tutto con un setaccio a maglie larghe.

**4.** Impiattare: mettere alla base del piatto la trippa, quindi i gamberi rossi incastonati (foto c), le foglie di maggiorana e i germogli di pisello. Finire con alcune gocce di salsa di pomodoro.





*Fagottello liquido  
al Cacio Marretto  
e kumquat*



**Tempo di preparazione:**

60 min.

**Tempo di cottura:**

2 min.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

Per la pasta:

- 5 uova intere e 15 tuorli
- 700 g di farina 00
- 500 g di semola
- Sale q.b.

Per la farcia:

- 80 g di Cacio Marretto
- 8 tuorli d'uovo
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- 400 g di panna semi montata

Per i kumquat:

- 200 g di kumquat (mandarini cinesi)
- 60 g di zucchero
- 2 g di sale

Per la finitura:

- Parmigiano Reggiano q.b.
- Burro q.b.
- Punte di aneto fresco q.b.

- Sac à poche

## PROCEDIMENTO

**1.** Per la pasta all'uovo mescolare le farine in una planetaria a foglia e versare uova e tuorli, fino a ottenere un impasto omogeneo. Far riposare mezz'ora.

**2.** Per la farcia montare a bagnomaria i tuorli, stemperare, aggiungere il Cacio Marcatto e il Parmigiano grattugiato.

Amalgamare con la panna e versare il composto in una sac à poche. Far riprendere per qualche ora in frigo.

**3.** Lavare i kumquat, tagliarli in due e denocciolarli, marinare con zucchero e sale per 24 ore. Frullare il tutto e passare a setaccio fine per ottenere una crema liscia.

**4.** Non più di un'ora prima di servire il piatto, preparare i fagottelli nella modalità del "plin" (ma molto più grandi): una volta stesa la pasta (foto a), distribuire il ripieno (foto b), poi richiudere la sfoglia e imprimere il tipico "plin", a saldare la pasta formando delle piccole tasche con la sfoglia sottostante (foto c).

**5.** Cuocerli in acqua salata, saltarli al burro e Parmigiano. Adagiarli in un piatto piano. Completare la ricetta con la crema e le punte di aneto.



a



b



c

*Diaframma  
di vitello*





**Tempo di preparazione:**

60 min.

**Tempo di cottura:**

5 ore

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 500 g di diaframma di vitello
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- Burro chiarificato q.b.
- Sale grigio bretone q.b.

Per la salsa di vitello:

- 2 kg di pancia di vitello
- 2 carote
- 2 cipolle rosse
- 4 spicchi di aglio
- 2 coste di sedano
- 1 bicchiere raso di Montepulciano giovane
- 1 bicchiere raso di Porto rosso
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di timo
- 2 foglie di alloro
- Mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro

Per la salsa all'aglio nero fermentato:

- 100 dl di brodo vegetale
- 4 spicchi di aglio nero fermentato
- Erbe aromatiche q.b. (basilico, menta, dragoncello, nepitella, cerfoglio)
- Mezzo cucchiaino di nero di seppia
- Maizena q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la guarnizione:

- 4 punte tenere di rosmarino appena colto
- Farina OO q.b.
- Burro chiarificato q.b.
- Fiori di rosmarino

## PROCEDIMENTO

**1.** Per la salsa all'aglio portare l'acqua a ebollizione, spostare dal fuoco, immergerci le erbe e lasciare infondere per 20 minuti coprendo la pentola. Filtrare al setaccio fine. Aggiungere aglio, nero di seppia, sale e pepe. Addensare con la maizena.

**2.** Per la salsa di vitello tagliare la pancia come uno spezzatino e tostare in forno a 175 °C per 20 minuti girando la carne di tanto in tanto. Aggiungere le verdure tagliate grossolanamente e abbassare il forno a 160 °C, continuando la cottura per altri 20 minuti. Bagnare col Montepulciano e dopo 5 minuti col Porto. Asciugare per altri 5 minuti e aggiungere il concentrato di pomodoro, sciogliendolo bene. Tostare per altri 5 minuti e aggiungere gli aromi. Togliere dal forno e far ripartire in una pentola alta con acqua molto fredda, a coprire per il doppio. Dal momento in cui sobbolle, cuocere il fondo per 3 ore e mezza, schiumandolo di tanto in tanto. Passare al setaccio per ottenere un fondo limpido e lucido. Far riposare una notte in frigo e all'indomani eliminare il grasso coagulatosi in superficie.

Trasferire il fondo in una casseruola bassa e ridurre a fuoco lento sino a farlo leggermente addensare. All'occorrenza aggiustare di sale e pepe.

**3.** Infarinare le punte di rosmarino e friggerle a 140 °C in burro chiarificato sino a che risultano ben croccanti.

**4.** Tagliare il diaframma, privato della pellicina (foto a), in quattro parti.



Stemperarlo fuori dal frigo per mezz'ora, spennellare con il burro chiarificato, cospargere di sale bretone e tostare in padella ambo i lati a fuoco vivo (foto b).



**5.** Abbassare la fiamma, aggiungere altro burro, l'aglio e il rosmarino, e versare la salsa. La cottura deve risultare media. Far riposare e asciugare per un altro minuto fuori dal fuoco.

**6.** Pareggiare la carne ai lati, servirla con le due salse e adornare con qualche fiore di rosmarino e le punte croccanti.

*Terra  
dei Calanchi*





**Tempo di preparazione:**

2 ore

**Tempo di cottura:**

30 min.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

Per il crumble al cacao:

- 140 g di burro
- 180 g di farina 00
- 40 g di cacao
- 200 g di zucchero di canna

Per il cremoso alla mandorla e zafferano:

- 400 g di mandorle
- 100 g di panna
- 100 g di latte intero
- 100 g di zucchero
- 10 g di colla di pesce
- 4 g di zafferano
- 200 g di acqua

Per la spugna al pistacchio:

- 200 g di pasta di pistacchio
- 250 g di albumi d'uovo
- 160 g di tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- 40 g di farina 00

Per il cremoso al cioccolato e liquirizia:

- 325 g di cioccolato fondente
- 250 g di panna
- 250 g di latte intero
- 10 g di liquirizia in polvere
- 70 g di tuorlo d'uovo
- 80 g di zucchero
- 4 g di gelatina

Per il gelato alla menta:

- 1 l di latte intero
- 230 g di zucchero
- 50 g di menta in foglie
- 50 g di panna

## PROCEDIMENTO

- 1.** Per il crumble mettere in planetaria burro, farina e cacao. Impastare e poi aggiungere lo zucchero di canna. Infornare a 180 °C per 20 minuti a forno ventilato.
- 2.** Preparare il cremoso di mandorle e zafferano: mettere nel frullatore le mandorle con l'acqua fino a ottenere una crema. Portare a ebollizione la panna con il latte e lo zucchero. Alla fine inserire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua. Unire i due composti, versarli in una teglia e congelarli per una notte. Successivamente rompere a pezzi e frullare. Inserire il composto ottenuto in una sac à poche e chiuderla sottovuoto al 100%.
- 3.** Per la spugna al pistacchio inserire tutti gli ingredienti all'interno del frullatore a massima velocità per 10 secondi. Una volta ottenuto il composto, inserirlo all'interno di uno shaker e agitare energicamente. Versare il composto in bicchieri di plastica (adatta per il microonde) e cuocere al microonde per 30 secondi alla massima potenza.
- 4.** Preparare il cremoso al cioccolato e liquirizia, unendo panna, latte, tuorli, zucchero e liquirizia. Portare il tutto a 82 °C. Versare il composto sul cioccolato fonde, unire la gelatina precedente ammorbidita e aspettare che si raffreddi.
- 5.** Per il gelato alla menta mettere in infusione la menta con il latte, unire la panna

e aggiungere lo zucchero. Portare il tutto a 85 °C. Mettere in congelatore il composto ottenuto.

- 6.** Disporre i vari ingredienti in un piatto piano (foto a, b, c), adagiando per ultimo il gelato alla menta.







# Menu della Vigilia

~

Tutti fremono per la grande attesa. Il giorno più bello dell'anno che tutti riunisce, vicini o lontani che siano, sta per arrivare. Manca così poco che non si può non iniziare già a festeggiare sedendosi attorno alla tavola imbandita per mangiare insieme le delizie natalizie! Cosa propone il menu della Vigilia? Dall'antipasto al dolce i sapori della tradizione abruzzese.

CON LA PARTECIPAZIONE DI



LA VINICOLA DEL TITERNO



UNA SCELTA DI QUALITÀ

# Menu della Vigilia



Antipasto

*Ferratelle salate  
ai due gusti*

Primo

*Tagliatelle al tartufo  
con funghi, polpettine e caciotta*

Secondo

*Spezzatino di maiale  
con patate allo zafferano*

Dessert

*Soffione abruzzese*



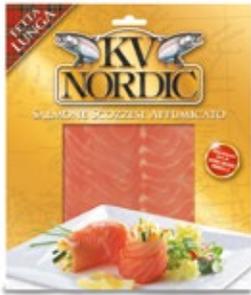
## **TAGLIATELLE CON TARTUFO, PIRRO**

Pirro firma una specialità made in Italy che è una vera esperienza per i sensi: le tagliatelle all'uovo regalano l'inconfondibile aroma del tartufo nero estivo, che viene raccolto nel Parco Nazionale del Pollino.



## **TARTUFELLA, LANZI**

Una pregiata specialità casearia umbra, prodotta da un'azienda oggi leader nella produzione lattiero casearia: a pasta molle, con retrogusto tartufato, ottenuta con latte 100% locale.



**SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO,  
KV NORDIC**

Nelle acque fredde della Scozia Kv Nordic seleziona le migliori qualità di salmone per garantire un affumicato di alta qualità, dal gusto unico, dalle mille sfumature ed estremamente delicato. Tracciabilità di filiera certificata.



**PANCETTA AL PEPE NERO, VILLANI**

È il fiore all'occhiello del pancettificio Villani, un prodotto completamente artigianale a base di carne di suino italiano. Unica per aromi e gusto rotondo, dolcissima e appetitosa, con texture tenera e massima scioglievolezza.



**FALANGHINA  
DEL SANNIO DOP,  
LA VINICOLA  
DEL TITERNO**

Prodotto da una Cantina giovane e con una grande passione per il buon vino, questo Spumante conquista per i suoi intensi aromi fruttati e per i suoi sentori minerali dovuti ai terreni, spesso di origine vulcanica. Si sposa molto bene con la cucina del territorio.



**OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA  
CLASSICO,  
DESANTIS**

L'Azienda olearia De Santis seleziona solo olive fresche di prima qualità, colte e spremute senza subire altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione dalle foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione. Gusto pieno e armonioso, perfetto sia a crudo che per cuocere.

# Ferratelle salate ai due gusti

Tempo di preparazione: 35 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### Per le ferratelle:

- 250 g di farina di grano tenero di tipo 0
- 3 uova
- 30 ml di olio extra vergine di oliva
- 50 ml di vino bianco
- Mezzo cucchiaino di sale fino

### Per la crema di ricotta:

- 200 g di ricotta fresca
- 4 fette di **Pancetta al Pepe Nero, Villani**
- 2 ciuffi di prezzemolo fresco
- Sale e pepe nero q.b.

### Per la crema di robiola:

- 200 g di robiola
- 100 g di **Salmone Scozzese Affumicato, Kv Nordic**
- 2 steli di erba cipollina
- Mezzo limone non trattato
- Sale e pepe nero q.b.
  
- Stampo per ferratelle

## PROCEDIMENTO

1. Rompere le uova in una ciotola, aggiungere l'olio e il vino, sbattere il composto e aggiungere poco alla volta la farina setacciata fino a ottenere un composto omogeneo. Salare.
2. Scaldare e ungere leggermente il ferro per le ferratelle, versare due cucchiaini di impasto e cuocere da entrambi i lati finché sono leggermente dorate. Proseguire fino a esaurire l'impasto.
3. Lavorare la ricotta con il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.
4. Lavorare la robiola con l'erba cipollina tritata, la scorza grattugiata del limone, il sale e il pepe.
5. Servire una parte di ferratelle salate con la crema di ricotta e la pancetta affumicata; servire le altre con la crema di robiola e il salmone affumicato.

Antipasto



# Tagliatelle al tartufo con funghi, polpettine e caciotta

Tempo di preparazione: 35 min. ~ Tempo di cottura: 20 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di **Tagliatelle con Tartufo, Pirro**
- 300 g di funghi misti (finferli, porcini o secondo preferenza)
- 250 g di carne di manzo macinata
- 60 g di **Tartufella, Lanzi**
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 4 ciuffi di prezzemolo fresco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

## PROCEDIMENTO

- 1.** Mescolare la carne macinata con il Parmigiano, regolare di sale e formare delle polpette molto piccole. Scaldare l'olio in una padella e friggerle per qualche minuto, trasferirle poi in un piatto con carta assorbente per togliere l'olio in eccesso.
- 2.** Pulire i funghi e affettarli sottilmente; versare qualche cucchiaino d'olio in una padella antiaderente con l'aglio in camicia, aggiungere i funghi e lasciarli rosolare 8-10 minuti, finché sono ben cotti. Regolare di sale e pepe, eliminare l'aglio e completare con due ciuffi di prezzemolo tritato.
- 3.** Aggiungere le polpettine al condimento a base di funghi.
- 4.** Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata. Una volta cotta, trasferirla nella padella con i funghi e le polpettine, mantecare con acqua di cottura, se necessario, e completare con la caciotta tagliata finemente.
- 5.** Guarnire con il prezzemolo rimasto tritato finemente.



# Spezzatino di maiale con patate allo zafferano

Tempo di preparazione: 2 ore ~ Tempo di cottura: 1 ora e 50 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g di bocconcini di maiale
- 400 g di patate
- Mezzo bicchiere di vino rosso
- 1 cipolla bionda
- 1 bustina di zafferano
- 2 spicchi di aglio
- 2 foglie di salvia fresca
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 1 foglia di alloro fresco
- Brodo vegetale q.b.
- **Olio Extra Vergine di Oliva Classico, Desantis** q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

## PROCEDIMENTO

**1.** Affettare la cipolla, pelare l'aglio e tagliare finemente rosmarino e salvia. Versare due cucchiaini d'olio in un'ampia casseruola, aggiungere la cipolla, uno spicchio d'aglio schiacciato e le erbe tritate.

**2.** Far insaporire per qualche minuto a fiamma bassa, aggiungere la carne e farla rosolare su tutti i lati. Aggiungere l'alloro e sfumare con il vino. Regolare di sale e pepe, quindi aggiungere brodo caldo all'occorrenza (circa 1 litro), coprire con un coperchio e proseguire la cottura per circa un'ora e 20 minuti, o fino a che la carne risulta molto morbida.

**3.** Sbucciare le patate, tagliarle in pezzi non troppo piccoli e sciacquarle. Cuocerle in acqua bollente circa 15 minuti con lo zafferano, o finché sono leggermente morbide. Scolarle e lasciarle intiepidire qualche minuto.

**4.** Versare in una padella due cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio in camicia. Quando l'olio è caldo, aggiungere le patate e lasciarle rosolare 5-10 minuti. Regolare di sale e pepe, e servire con lo spezzatino.

~ Abbinamento consigliato  
**Falanghina del Sannio DOP,**  
**La Vinicola del Titerno**



# Soffione abruzzese

**Tempo di preparazione:** 1 ora e 30 min. ~ **Tempo di cottura:** 60 min.

## **INGREDIENTI PER 1 SOFFIONE**

### Per l'impasto:

- 280 g di farina di grano tenero di tipo 0
- 2 uova medie
- 50 g di zucchero semolato
- 30 ml di olio extra vergine di oliva

### Per il ripieno:

- 300 g di ricotta di pecora
- 200 g di ricotta vaccina
- 6 uova medie
- 100 g di zucchero
- 1 limone non trattato (la scorza)
- Mezza bacca di vaniglia

### Per la guarnizione:

- Zucchero a velo q.b.
  
- Stampo a ciambella

## **PROCEDIMENTO**

- 1.** Preparare l'impasto: mescolare la farina con lo zucchero, aggiungere l'olio e le uova leggermente sbattute. Lavorare fino a ottenere un composto omogeneo; far riposare.
- 2.** Nel frattempo preparare il ripieno: separare i tuorli dagli albumi. Mescolare le ricotte con lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, i semi della vaniglia e i tuorli.
- 3.** Lavorare gli ingredienti con le fruste elettriche per ottenere un composto privo di grumi. Montare gli albumi a neve ferma e unire al composto di ricotta mescolando dal basso verso l'alto.
- 4.** Stendere l'impasto su una spianatoia fino a ottenere una sfoglia di 3 mm circa, quindi foderare lo stampo a ciambella facendo fuoriuscire una parte dell'impasto. Riempire il guscio di impasto con il composto alla ricotta, ripiegare verso l'interno i bordi dell'impasto e cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C per circa un'ora.
- 5.** Sforare il dolce, farlo intiepidire e sfornarlo. Decorare con zucchero a velo.







# Menu di Natale

~

L'albero è addobbato, le luci sono accese, i regali sono pronti per essere scartati e i sapori tipici sono nell'aria. L'atmosfera è proprio quella giusta per condividere insieme la gioia di questa grande Festa. Lasagne e polpettone, a rappresentare la tradizione, non possono attendere oltre, allora sedetevi a tavola per un...Felicitamente Natale!

CON LA PARTECIPAZIONE DI

**DUE VITTORIE**

**Exquisa**  
...la Bontà va condivisa

**Favola**  
MILANO

**HOPLÀ**

**GENTLEMAN JACK**  
SALMON  
DOUBLE MELLOWED • TORONTO WHISKY

**lenti**  
DAL 1959 PURO COTTO PER PURO PIACERE

**PORTARO**  
GRUPPO OLIVARO

**VILLANI**  
SALUMI  
natale di famiglia dal 1886

# Menu di Natale



Antipasto

*Ravioli di fesa  
di tacchino farciti*

Primo

*Lasagna di millefoglie  
alla zucca, salame e ceci*

Secondo

*Polpettone di manzo e mortadella  
con pomodori secchi*

Dessert

*Gelato alla panna e cioccolato  
fatto in casa con pere al whiskey*



**ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP,  
DUE VITTORIE**

Denso, corposo, ottenuto secondo procedure tramandate nei secoli e lasciato riposare in tini di rovere, è l'espressione di tutta l'operosità agricola e dell'esperienza di qualità e genuinità della vera terra emiliana.



**OLIO EXTRA  
VERGINE DI  
OLIVA IGP  
CALABRIA,  
PORTARO**

La coltura dell'ulivo è una tradizione radicata nella vita della famiglia Portaro, iniziata nel '68 con il primo "trappitu" (torchio). Oggi l'Azienda si distingue per la capacità di seguire l'intera filiera produttiva che dà vita a un olio unico, perfetto per ogni piatto.



**GRAN FESA DI TACCHINO,  
LENTI**

Secondo la ricetta originale di Attilio Lenti la fesa di tacchino italiana aromatizzata, legata a mano e arrostita al forno. Una prelibatezza dal gusto unico a basso contenuto di grassi.



**MORTADELLA,  
FAVOLA PALMIERI**

La prima mortadella al mondo insaccata e cotta nella cotenna naturale: un involucro diverso dagli altri, brevettato proprio dal Salumificio Palmieri. Profumo, fragranza e morbidezza tipiche di un alimento appena cotto.



**PASTA SFOGLIA FRESCA,  
EXQUISIA**

Ideale per ricette dolci o salate, la pasta sfoglia Exquisa sarà il più grande alleato della tua fantasia in cucina. È una pasta sfoglia friabile e dorata, senza grassi idrogenati e lattosio, adatta anche a ricette vegane.



**FIOCO, VILLANI**

Preparato con sole carni pregiate di suino italiano: questo salume contiene il 50% di grassi in meno rispetto a un salame tradizionale. Delicato e dolce, è ideale da gustare come carpaccio in accompagnamento a verdure fresche o grigliate.



**GENTLEMAN JACK,  
JACK DANIEL'S**

Il whiskey Gentleman Jack è ispirato al fondatore dell'azienda ed è speciale perché sottoposto a una filtrazione doppia, che lo rende estremamente morbido. Il gusto è ben bilanciato: quercia con note di caramello e vaniglia, ottimo per le occasioni speciali.



**PANNA DA MONTARE  
GIÀ ZUCCHERATA,  
HOPLÀ TREVALLI**

Ideale per la produzione e la decorazione di torte farcite, semifreddi e gelati. La sua versatilità la rende adatta a essere mescolata con crema pasticcera e creme a base di cioccolato per realizzare veloci dessert da gustare al cucchiaino.

# Ravioli di fesa di tacchino farciti

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: 20 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di tonno sott'olio sgocciolato
- 150 g di **Gran Fesa di Tacchino, Lenti** affettato
- 100 ml di **Aceto Balsamico di Modena IGP, Due Vittorie**
- 80 g di maionese
- 1 cespo di radicchio rosso precoce
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.
  
- Coppapasta tondo

## PROCEDIMENTO

- 1.** Lavare e tagliare a listarelle il radicchio, poi far saltare in padella con un cucchiaio d'olio. Quando è morbido, salare e pepare, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
- 2.** Unire nel bicchiere del mixer a immersione il radicchio, il tonno e la maionese e frullare fino a ottenere una crema liscia. All'occorrenza aggiungere ancora maionese, se risultasse troppo asciutta.
- 3.** Far ridurre di metà l'aceto balsamico con un cucchiaio di zucchero di canna in un pentolino a fuoco vivace, finché si addensa leggermente.
- 4.** Con il coppapasta tagliare le fette di fesa di tacchino, posizionare un cucchiaio colmo di ripieno al centro, piegare a metà e poi unire le due estremità dove è stata fatta la piega in modo da formare un raviolo.
- 5.** Versare la riduzione di aceto balsamico a filo decorando i ravioli, quindi servire.

Antipasto



# *Lasagna di millefoglie alla zucca, salame e ceci*

Tempo di preparazione: 30 min. ~ Tempo di cottura: 40 min.

## **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 2 rotoli di **Pasta Sfoglia Fresca, Exquisa**
- 400 g di ceci lessati
- 300 g di zucca a cubotti
- 150 g di **Fiocco, Villani** a pezzetti
- 1 l di latte intero
- 100 g di burro
- 100 g di farina 00
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 cucchiaino raso di paprika q.b.
- Salvia fresca q.b.
- Rosmarino fresco q.b.
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

## **PROCEDIMENTO**

- 1.** Tagliare la sfoglia in 12 rettangoli uguali. Bucherellare con i rebbi di una forchetta e infornare a 200 °C per 20 minuti.
- 2.** Cuocere a vapore la zucca con gli aromi.
- 3.** Unire in una ciotola i ceci, due cucchiaini d'olio e la paprika; salare, pepare e mescolare. Stendere i ceci su una teglia con carta da forno e infornare a 200 °C per 15 minuti.
- 4.** Preparare la besciamella: scaldare il latte con due foglie di salvia e un rametto di rosmarino, poi sciogliere in una pentola il burro. Quando quest'ultimo sfrigola, unire la farina e mescolare. Far scurire leggermente, poi versare sopra il latte bollente (privato delle spezie), mescolando con una frusta. Condire con sale, pepe e noce moscata e portare a cottura senza mai smettere di mescolare. Quando la zucca è cotta, unirla alla besciamella e frullare.
- 5.** Saltare in padella il Fiocco.
- 6.** Disporre su un piatto un cucchiaino di besciamella, sopra una sfoglia, qualche cucchiaino di besciamella, un cucchiaino di Fiocco, uno di ceci, poi altri due di sfoglia e besciamella. Finire con Fiocco e ceci.



# Polpettone di manzo e mortadella con pomodori secchi

Tempo di preparazione: 20 min. - Tempo di cottura: 40 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di macinato misto (bovino e suino)
- 150 g di **Mortadella, Favola Palmieri**
- 80 g di pane raffermo a dadini
- 6 pomodori secchi sott'olio sgocciolati
- 40 ml di latte intero
- 1 uovo
- 2 cucchiari di pane grattugiato
- 1 cucchiario di concentrato di pomodoro
- **Olio Extra Vergine di Oliva IGP Calabria, Portaro** q.b.
- Sale e pepe nero q.b

## PROCEDIMENTO

1. Versare il latte sul pane e lasciar riposare 15 minuti, finché risulta morbido ma non imbevuto.
2. Frullare la mortadella in un robot ottenendo una massa morbida e metterla in una ciotola con il pane ammollato, il macinato, il pane grattugiato, il concentrato di pomodoro e l'uovo. Condire con sale e pepe, poi mescolare bene in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.
3. Tritare grossolanamente i pomodori e unirli all'impasto, mescolando bene.
4. Disporre la massa su un foglio di carta da forno e dare la tipica forma allungata del polpettone.
5. Versare due cucchiari d'olio in una teglia da forno, poggiarvi il polpettone, ungere leggermente anche la sommità e infornare a 200 °C per 40 minuti.
6. Servire tagliato a fette.



# Gelato alla panna e cioccolato fatto in casa con pere al whiskey

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di riposo: 6 ore

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 450 ml di **Panna da Montare già Zuccherata, Hoplà TreValli** fredda
- 200 ml di latte condensato
- 60 ml + 1 cucchiaino di **Gentleman Jack, Jack Daniel's**
- 50 g di cioccolato fondente
- 3 pere Kaiser

## PROCEDIMENTO

- 1.** Mettere il cioccolato tritato finemente e 50 ml di panna in una ciotola. Far sciogliere delicatamente al microonde, mescolando spesso.
- 2.** Montare la panna restante e unirvi il latte condensato e un cucchiaino colmo di Jack Daniel's, mescolando con una spatola.
- 3.** Congelare il composto ottenuto. Mantecare con il mixer, poi versare la crema di cioccolato, mescolando con una forchetta in modo da renderlo variegato.
- 4.** Poco prima di servire pelare le pere e tagliarle a dadini. Metterle in una padella capiente e quando è calda versare circa 60 ml di Jack Daniel's. Far cuocere 5 minuti, in modo che la frutta sia morbida, ma resti compatta.
- 5.** Adagiare i dadini di pera sul fondo di una coppetta e aggiungere poi il gelato.

Dessert







# Menu del Veglione

~

L'anno è oramai quasi concluso. Sembra ieri che eravamo seduti qui allo stesso tavolo, pronti a salutare il vecchio e ad abbracciare il nuovo. Nuove avventure ci si prospettano e nuovi propositi ci attendono, ma intanto mangiamoci su, che la cena è ancora lunga. Tra salumi e formaggi, il menu del Veglione ci inebria con i suoi sapori.

CON LA PARTECIPAZIONE DI



**DUE VITTORIE**



**maffei**



# Menu del Veglione



Antipasto

*Muffin di zucca e castagne  
con salame e fonduta di caciocavallo*

Primo

*Riso al pomodoro e pecorino  
con zeste di limone di Costiera*

Secondo

*Petto di tacchinella al Marsala  
con scarola, noci e prosciutto crudo*

Dessert

*Sformatino di panettone al rum  
con zabaione all'uva passa*



## **NERO DI TROIA PUGLIA IGP, GRIFO**

Dalla selezione di un'antica varietà nasce un vino rosso molto intenso, dai profumi avvolgenti di mora, ciliegia e lampone. Accompagnamento ideale per carni rosse e formaggi stagionati.



## **CARNAROLI, CURTIRISO**

Per molti aspetti rappresenta l'eccellenza tra tutte le varietà italiane di riso: il Carnaroli Curtiriso è ideale per risotti perché i suoi chicchi si mantengono sempre al dente ed esaltano i sapori dei cibi.



**SALSA PER AMATORI  
CON BASILICO FRESCO,  
CALABRIA FOOD**

Ottenuta da pomodori di sola provenienza calabrese secondo un'antica ricetta, la Passata per Amatori rispetta il sapore genuino del pomodoro, per un gusto "puro" a cui contribuisce la totale assenza di conservanti e coloranti.



**PASTORE SARDO,  
CAO FORMAGGI**

Tutta la passione e la tradizione casearia sarda in questo pecorino da tavola e da arrosti, a pasta molle ottenuto esclusivamente da latte selezionato. Esalta i piatti grazie al suo sapore dolce e raffinato.



**CACIOCAVALLO IRPINO  
STAGIONATO  
IN GROTTA, D&D**

La stagionatura naturale in grotta per almeno 6 mesi rende questa specialità casearia a pasta filata una vera gioia per il palato di intenditori e amanti dei formaggi. Prodotto con latte crudo degli allevamenti irpini e lucani.



**PROSCIUTTO DI PARMA,  
TANARA GIANCARLO**

Il frutto di carni selezionate e una lunga stagionatura è il prosciutto crudo Tanara Giancarlo. La materia prima tutta italiana, la salatura a mano e la stagionatura all'aria pura degli Appennini sono caratteristiche che rendono questo prodotto così speciale.



**SALAME EMILIANO,  
CLAI**

I salumi CLAI, preparati con carni fresche italiane, uniscono l'esperienza dei maestri salumieri e le migliori tecnologie produttive per un gusto unico. Filiera controllata, lavorazione e ingredienti scelti li rendono prodotti di grande qualità.



**BLACK SPICED RUM,  
THE KRAKEN®**

Il rum Kraken, prodotto nei Caraibi, è reso particolare dal colore nero intenso e dall'aroma arricchito con un mix di ben 13 spezie che ancora oggi rimangono parte della ricetta segreta. Il suo sapore è unico ed è perfetto per qualsiasi preparazione.

# Muffin di zucca e castagne con salame e fonduta di caciocavallo

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 35 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g di **Caciocavallo Irpino Stagionato in Grotta, D&D**
- 300 g di polpa di zucca Delica
- 200 ml di panna fresca
- 70 g di castagne al vapore
- 50 g di **Salame Emiliano, Clai**
- 50 g di farina di grano tenero tipo 0
- 3 uova intere + 2 tuorli
- 1 cipolla bianca
- 10 g di pistilli di zafferano
- 10 g di lievito da salato
- 10 g di pane grattugiato
- 1 foglia di alloro
- Noce moscata q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Burro q.b.
- Sale e pepe nero q.b.
  
- Stampi da muffin

## PROCEDIMENTO

- 1.** In un tegame far appassire la cipolla a julienne con poco olio e la foglia di alloro.
- 2.** Cuocere la zucca in forno a cubetti per circa 20 minuti a 175 °C. Raffreddarla e porla in un mixer con le tre uova, un po' di noce moscata e 50 g di caciocavallo. Aggiungere la cipolla, salare e pepare. Frullare bene e poi aggiungere senza frullare le castagne sbriciolate a mano. Amalgamare infine la farina setacciata e il lievito.
- 3.** Riempire per tre quarti gli stampi da muffin, prima imburrati e cosparsi di pangrattato, e cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per 15 minuti.
- 4.** Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il caciocavallo restante tagliato a cubetti piccoli assieme alla panna e allo zafferano. Far intiepidire per 20 minuti a circa 60 °C, quindi aggiungere i tuorli e frullare con un mixer a immersione.
- 5.** Comporre il piatto: alla base versare la fonduta, appoggiare il muffin e guarnire con le fettine di salame.

~ Abbinamento consigliato  
**Nero di Troia Puglia IGP, Grifo**

Antipasto



# *Riso al pomodoro e pecorino con zeste di limone di Costiera*

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: 20 min.

## **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 320 g di **Riso Carnaroli, Curtiriso**
- 200 g di **Salsa per Amatori con Basilico Fresco, Calabria Food**
- 80 g di burro
- 1 cipolla bianca
- 150 g di **Pastore Sardo, Cao Formaggi**
- 50 g di basilico fresco
- 1 limone di Costiera non trattato
- 1 l di brodo vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

## **PROCEDIMENTO**

- 1.** Appassire la cipolla a julienne con poco olio, aggiungere la passata. Cuocere per circa 10 minuti. Frullare poi al mixer aggiungendo le foglie di basilico.
- 2.** Nel frattempo tostare il riso con 30 g di burro mescolando continuamente, aggiungere il vino bianco e far evaporare mescolando. Cuocere il riso per circa 16 minuti alternando il brodo alla passata di pomodoro.
- 3.** Con l'aiuto di un pelapatate recuperare la parte gialla della buccia del limone. Tagliarla finemente a listarelle, sbollentarla per pochi istanti in acqua almeno 3 volte, asciugarla e stenderla. Spremere il succo di mezzo limone, lavorarlo con il restante burro ammorbidito. Raffreddare (anche in congelatore) il burro ottenuto.
- 4.** A cottura ultimata, togliere dal fuoco il riso, aggiungere il formaggio e il burro acidulo ottenuto, regolando eventualmente di sale e pepe. Mantecare per circa un minuto con l'aiuto di un mestolo. Stendere il riso su un piatto e cospargere le zeste di limone.



# *Petto di tacchinella al Marsala con scarola, noci e prosciutto crudo*

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 30 min.

## **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 700 g di petto di tacchinella intero
- 150 g di **Prosciutto di Parma, Tanara Giancarlo**
- 100 g di noci sgusciate
- 1 verza media
- 1 cespo di scarola
- 30 g di rosmarino fresco
- 30 g di salvia fresca
- 10 ml di Marsala secco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

## **PROCEDIMENTO**

- 1.** Recuperare dal petto 4 filetti di dimensioni simili. Tritare rosmarino e salvia, condire i filetti ottenuti, salare e pepare.
- 2.** Sfogliare la verza e sbollentare 4 foglie ampie in acqua bollente salata. Raffreddare velocemente. Avvolgere i petti nelle foglie di verza, condire con poco olio, bagnare con il Marsala e passare in forno preriscaldato per circa 30 minuti a 170 °C.
- 3.** Nel frattempo tagliare finemente la scarola e il prosciutto a listarelle. In una padella scaldare leggermente un filo d'olio e saltare velocemente la scarola con le noci e poco sale. Aggiungere il prosciutto fuori dal fuoco.
- 4.** Togliere dal forno la tacchinella, tagliare a fettine e adagiarle sopra la scarola ottenuta.



# Sformatino di panettone al rum con zabaione all'uva passa

Tempo di preparazione: 30 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di panettone
- 350 g di **Black Spiced Rum,**  
**The Kraaken®**
- 300 ml di latte
- 150 di panna fresca
- 50 g di uva di Corinto ammollata in  
acqua e poco rum almeno per 12 ore
- 3 tuorli d'uovo
- 40 g di zucchero
- 8 g di gelatina alimentare ammollata
- La buccia di un limone non trattato

### Per lo zabaione:

- 100 g di tuorli freschissimi
- 100 g di zucchero semolato
- 50 g di Marsala secco
- 30 g di vino bianco
- 20 g di rum
  
- Stampo monoporzione in silicone

## PROCEDIMENTO

1. Tagliare a fettine il panettone e con esse rivestire quattro stampi monoporzione in silicone.
2. Montare 3 tuorli con lo zucchero. Portare a ebollizione il latte con la buccia di limone e il rum, togliere dal fuoco e subito versare i tuorli montati con lo zucchero. Frullare velocemente. Aggiungere la gelatina e sciogliere bene, quindi raffreddare il composto.
3. Montare la panna e aggiungerla al composto freddo, amalgamando bene. Aggiungere infine metà dell'uva di Corinto ben strizzata. Versare il composto nei quattro stampi rivestiti di panettone e porre a raffreddare bene.
4. Preparare infine lo zabaione: in una bacinella d'acciaio riunire i tuorli, lo zucchero, il Marsala, il vino bianco e il rum e metterla a bagnomaria. Con una frusta montare velocemente cercando di raggiungere i 70 °C.
5. Servire ogni sformatino con alla base lo zabaione e la restante uva di Corinto strizzata.







# Menu Vegetariano

~

Anche quest'anno ci sono ricette per tutti i gusti. Chi alla carne preferisce altri sapori può sperimentare un menu più delicato. Dalla leggerezza della ricotta, alla morbidezza della burrata, ecco che i formaggi si prendono il proprio spazio durante le Feste e creano combinazioni di sapori inaspettate. L'ananas a sorpresa diventa il protagonista dell'antipasto. L'apoteosi del gusto!

CON LA PARTECIPAZIONE DI



## Menu Vegetariano



Antipasto

*Ananas grigliato con cavolo riccio  
marinato e semi croccanti*

Primo

*Mezzi paccheri al forno  
alla zucca e porcini*

Secondo

*Clafoutis di porri e burrata*

Dessert

*Frolla alla ricotta e cioccolato  
con pere caramellate*



**1986  
FALANGHINA  
BRUT,  
LA GUARDIENSE**

Da una delle più grandi cooperative agricole d'Italia nasce un vino ideale da aperitivo ma ottimo anche a tutto pasto, dal colore giallo paglierino brillante, dal profumo fruttato con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti.



**MEZZI PACCHERI N.256,  
GRANORO DEDICATO**

Una pasta dedicata alla tradizione pugliese, ecco cos'è Granoro Dedicato. Unisce tradizione, rispetto dell'ambiente e ingredienti genuini: il risultato è un prodotto che sostiene i coltivatori locali, rafforzandone il legame con i consumatori.



**SCHIENA D'ASINO GIOVANE, D&D**

Dal cuore dell'Irpinia un formaggio a pasta filata, dolce e cremoso, preparato artigianalmente con latte vaccino locale di alta qualità, lavorato e stagionato secondo metodi antichi.



**RICOTTA, DELIZIOSA**

Una ricotta deliziosa, di nome e di fatto. È prodotta con latte pugliese, raccolto giornalmente da allevamenti della Murgia. Nasce dall'incontro fra tradizione artigianale e tecnologie più moderne, che garantiscono alta qualità.



**PANNA FRESCA PASTORIZZATA, SILAC**

Dalla consolidata esperienza dell'Azienda foggiana, la panna fresca prodotta con latte pastorizzato. Si monta in pochi minuti ed è perfetta per guarnire dolci, gelati o accompagnata da frutta fresca, macedonie, cialde e biscotti.



**BURRATA SAPOROSA DI PUGLIA, SANGUEDOLCE**

La tradizione casearia pugliese vive in questo formaggio fresco di latte vaccino a pasta filata, simile alla mozzarella, ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa.



**ANANAS, DESPAR PREMIUM**

Despar seleziona e porta in tavola l'eccellenza dell'ananas. Raccolto a maturazione completa, questo frutto tropicale ha un sapore dolcissimo, intenso e rinfrescante, e una succosità che non ha eguali.

# Ananas grigliato con cavolo riccio marinato e semi croccanti

Tempo di preparazione: 30 min. ~ Tempo di cottura: 25 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 **Ananas Despar Premium**
- 8 grosse foglie di cavolo riccio
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1 cucchiaino di semi di girasole
- 1 cucchiaino di semi di zucca
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- 2 cucchiari di mandorle
- 1 cucchiaino di miele
- 4 cucchiari di olio extra vergine di oliva  
+ 1 cucchiaino
- Sale e pepe nero q.b.

## PROCEDIMENTO

- 1.** Emulsionare con una forchetta in una ciotola la senape con l'aceto di mele, l'olio, il pepe e il sale.
- 2.** Eliminare la nervatura centrale dalle foglie di cavolo, tritarle grossolanamente e metterle in un'insalatiera. Condirle con la vinaigrette e massaggiarle con le mani, distribuendo il condimento. Lasciar marinare mentre si prepara il resto del piatto.
- 3.** Emulsionare in una ciotola il miele e un cucchiaino d'olio con un pizzico di sale. Unire i semi, dopo aver tritato grossolanamente mandorle e semi di zucca, mescolarli e poi passarli in forno stesi su una teglia rivestita di carta da forno a 180 °C per circa 5 minuti, rigirandoli spesso fino a che saranno asciutti e croccanti.
- 4.** Mondare l'ananas dalla buccia esterna e ricavarne 8 fette. Scaldare una piastra sul fuoco e grigliarle (3 minuti circa per lato). Poggiarle poi su un tagliere ed eliminare la parte fibrosa centrale da ogni fetta.
- 5.** Disporre su ogni piatto due fette di ananas, guarnirle con il cavolo riccio e completare con una spolverata di semi.

~ Abbinamento consigliato  
**1986 Falanghina Brut,  
La Guardiense**

Antipasto



# Mezzi paccheri al forno alla zucca e porcini

Tempo di preparazione: 40 min. ~ Tempo di cottura: 45 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g di **Mezzi Paccheri**,
- Granoro Dedicato**
- 500 g di zucca
- 100 g di **Schiena d'Asino Giovane**,
- D&D**
- 250 g di funghi porcini (anche surgelati)
- 300 g di latte intero
- 30 g di farina
- 1 spicchio di aglio
- Noce moscata q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

## PROCEDIMENTO

**1.** Pulire la zucca, tagliarla a pezzetti, condirli con poco olio e disporla su una teglia foderata di carta da forno. Salarla e infornarla a 180 °C per 30 minuti, girandola di tanto in tanto.

**2.** Far imbiondire l'aglio sbucciato in padella, unire i funghi a fettine e cuocere qualche minuto con poco sale. Eliminare l'aglio e tenere da parte.

**3.** Scaldare 30 g di olio in un pentolino dal fondo spesso, unire la farina a pioggia con una frusta e mescolare a fuoco vivo un minuto per farla tostare. Unire a filo il latte precedentemente scaldato, sempre mescolando, poi portare a bollire a fuoco lento e far addensare la besciamella, mescolando spesso nella fase finale. Salare e aggiungere noce moscata a piacere.

**4.** Cuocere la pasta al dente, poi condirla con la besciamella, i funghi e la zucca. Unire anche il formaggio grattugiato e mescolare, poi versare la pasta in una pirofila e passarla in forno a 180 °C per 15 minuti, perché formi una crosticina. Lasciarla raffreddare leggermente prima di servirla con un pizzico di pepe.



# Clafoutis di porri e burrata

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: 40 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di yogurt bianco intero
- 180 g di **Burrata Saporosa di Puglia, Sanguedolce**
- 4 uova
- 2 porri
- 40 g di farina
- Noce moscata q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

## PROCEDIMENTO

- 1.** Tagliare i porri a metà nel senso della lunghezza e poi a mezzette. Scaldare un filo d'olio in padella e farli appassire a fuoco basso con poco sale per circa 5 minuti.
- 2.** Sbattere le uova con lo yogurt ottenendo una crema fluida. Aggiungere sale, pepe e noce moscata a piacere, poi unire la farina setacciata mescolando con una frusta perché non si formino grumi.
- 3.** Ungere con poco olio una pirofila di grandezza media e disporvi i porri sul fondo. Versare sui porri la crema di uova e yogurt e distribuirvi in superficie la burrata a pezzetti.
- 4.** Infornare in forno già caldo a 180 °C e cuocere dai 35 ai 40 minuti, finché la superficie sarà ben colorata. Lasciar raffreddare leggermente prima di sporzionare e servire.



# Frolla alla ricotta e cioccolato con pere caramellate

Tempo di preparazione: 40 min. ~ Tempo di cottura: 45 min.

## INGREDIENTI PER UNA TORTIERA (DIAMETRO 26-28 cm)

- 360 g di farina semintegrale
- 250 g di **Ricotta, Deliziosa**
- 250 ml di **Panna Fresca Pastorizzata, Silac**
- 180 g di burro morbido a pezzetti
- 2 pere Williams sbucciate
- 65 g di cioccolato fondente
- 80 g di zucchero di canna integrale  
mascobado + 3/4 cucchiari
- 2 uova + 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di zucchero bianco
- Un pizzico di sale

## PROCEDIMENTO

1. Riunire in una ciotola la farina, versarvi al centro un uovo e un tuorlo, 80 g di zucchero di canna e sale. Sbattere le uova, aggiungere il burro, impastare, ottenere una sfera uniforme. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo 30 minuti.
2. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e raffreddare. Lavorare la ricotta con l'uovo rimasto e un cucchiaino di zucchero di canna. Aggiungere il cioccolato, mescolare.
3. Tagliare a metà le pere, eliminare i semi e ridurle in fettine. Intingerle dai due lati nello zucchero di canna e poggiarle su una teglia foderata di carta forno. Infornarle per 10 minuti a 200 °C per caramellarle.
4. Foderare la tortiera con la frolla. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e stendervi la crema di ricotta e cioccolato. Infornare a 190 °C per 40 minuti, abbassando la temperatura a 170 °C dopo i primi 10. Estrarre la teglia quando la frolla sarà dorata. Montare la panna con lo zucchero bianco.
5. Guarnire la crostata tiepida con le pere caramellate e servire ogni porzione con un ricciolo di panna montata.







# Menu Bambini

~

Le Feste piacciono anche ai più piccoli, soprattutto se accompagnate da menu divertenti e sfiziosi! Ecco i consigli...per far sorridere il piatto le girelle di frittata sono perfette. Per colorarlo di allegria, i migliori sono i mezzi rigatoni. Per far leccare i baffi a tutti i bambini la seconda portata deve essere abbondante e per far venire l'acquolina un dolce goloso proprio non può mancare.

CON LA PARTECIPAZIONE DI



## Menu Bambini



Antipasto

*Girelle di frittata  
al pesto e prosciutto cotto*

Primo

*Rigatoni al sugo  
con polpettine di tonno*

Secondo

*Involtini di vitello  
con bresaola e primosale*

Dessert

*Biancomangiare  
con coulis ai frutti di bosco*



### **PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, DESPAR**

Dalle migliori cosce di suino l'eccellenza del prosciutto cotto: sapore delicato e naturale, morbidezza inconfondibile con tutta la qualità e la sicurezza Despar. Senza polifosfati aggiunti.



### **MEZZI RIGATONI N.26, DE CECCO**

La pasta De Cecco deriva da una tradizione antica fatta di passione e attenzione al dettaglio, da cui nasce una pasta trafilata al bronzo, naturalmente ruvida e preparata con i migliori grani duri italiani macinati nel mulino De Cecco dal 1831.



**PESTO, VIVA LA MAMMA BERETTA**

Uno dei condimenti più conosciuti della tradizione gastronomica italiana, preparato da Viva la Mamma per insaporire i primi piatti con pinoli, basilico, formaggio, olio e aglio. Senza grassi idrogenati, senza glutine e adatto ai vegetariani.



**BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA, RIGAMONTI**

Prodotta con un taglio di prima scelta della coscia bovina e con spezie e aromi pregiati. Lavorata secondo antichi dettami frutto di tradizioni secolari, che consentono di preservare genuinità, freschezza e sapore inconfondibile.

**DOLCISIME IDEE PER I PIÙ PICCOLI...E NON SOLO!**



**FILETTI DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, CALLIPO**

Da oltre 100 anni Callipo sceglie il tonno più pregiato e lo lavora in Italia, seguendo la secolare tradizione Calabra. I filetti sono scelti uno a uno e stagionati a lungo, fino a ottenere un sapore intenso e inimitabile.



**FRUTTOLO, NESTLÉ**

Il formaggio fresco alla frutta più amato dai bambini! Preparato con ingredienti 100% naturali, da oltre 30 anni, grazie alla combinazione di latte e frutta, Fruttolo è la merenda nutriente, golosa e divertente, che mette d'accordo mamme e bambini.



**GELATO CON PEZZI DI OREO, OREO**

Hai poco tempo o ricevi ospiti inaspettati? In tuo aiuto arrivano i biscotti gelato Oreo. Uno strato di dolce gelato alla panna con pezzi di biscotto racchiuso tra due inconfondibili e croccanti Oreo: un fresco dessert che accontenterà tutti.

# Girelle di frittata al pesto e prosciutto cotto

Tempo di preparazione: 10 min. ~ Tempo di cottura: 20 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 uova
- 1 etto e mezzo di **Prosciutto Cotto Alta Qualità, Despar**
- 5 cucchiaini di **Pesto, Viva La Mamma Beretta**
- 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 rametto di prezzemolo fresco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Un pizzico di sale

## PROCEDIMENTO

- 1.** In una terrina sbattere energicamente le uova, il Parmigiano Reggiano, il prezzemolo tritato finemente e un pizzico di sale con una frusta.
- 2.** Ungere con poco olio una padella antiaderente e metterla sul fuoco a potenza media. Quando è calda, versare il composto di uova e coprire con un coperchio. Lasciar cuocere per circa 10 minuti, verificando con l'aiuto di una spatola che non diventi troppo scura.
- 3.** Trascorsi i 10 minuti, girarla aiutandosi con il coperchio e cuocerla dall'altro lato, scoperta. Una volta ultimata la cottura, toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare su un piatto da portata.
- 4.** Stendere il pesto sulla superficie della frittata, lasciando circa un cm di margine tutt'intorno. Coprire con le fettine di prosciutto.
- 5.** Arrotolare bene su se stessa la frittata e tagliare poi a fettine così da ottenere delle girelle.

Antipasto



# Rigatoni al sugo con polpettine di tonno

Tempo di preparazione: 10 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240 g di **Mezzi Rigatoni N. 26, De Cecco**
- 200 g di **Filetti di Tonno all'olio di Oliva, Callipo**
- 350 ml di passata di pomodoro
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di pecorino grattugiato
- Pangrattato q.b.
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1/4 di cipolla bianca
- Qualche goccia di succo di limone
- 3 foglie di basilico fresco
- Un pizzico di sale

## PROCEDIMENTO

- 1.** Inserire nel boccale del mixer il tonno ben sgocciolato dall'olio, l'uovo, il pecorino, il basilico, qualche goccia di succo di limone e un pizzico di sale. Aggiungere poi il pangrattato per addensare il composto fino a renderlo lavorabile, ma non troppo secco. Con le mani formare delle piccole polpettine (2 cm di diametro circa). Rotolarle nel pangrattato.
- 2.** In una padella antiaderente versare l'olio e scaldare leggermente con la cipolla. Versare poi la passata di pomodoro e unire anche le polpettine. Cuocere a fuoco lento per una decina di minuti.
- 3.** Nel frattempo portare a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuocere i mezzi rigatoni per il tempo indicato sulla confezione.
- 4.** A cottura ultimata, versare la pasta nella padella del sugo e amalgamare delicatamente. Servire subito.



# *Involtini di vitello con bresaola e primosale*

Tempo di preparazione: 10 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

## **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 240 g di fettine sceltissime di vitello
- 80 g di **Bresaola della Valtellina IGP  
Punta D'Anca, Rigamonti**
- 150 g di formaggio primosale
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Olio extra vergine di oliva q.b.

## **PROCEDIMENTO**

- 1.** Battere con il batticarne le fettine di vitello per assottigliarle, poi tagliare ognuna in due. Affettare sottilmente il primosale.
- 2.** Appoggiare sopra le fettine di vitello una fettina di bresaola e una di primosale.
- 3.** Arrotolare le fettine di vitello a formare gli involtini e fermare bene con uno stuzzicadenti.
- 4.** In una padella antiaderente versare un po' d'olio e far scaldare leggermente, poi mettere gli involtini e far rosolare su tutti i lati. Versare il vino e far sfumare a fiamma vivace.
- 5.** Abbassare il fuoco e proseguire la cottura per altri 10 minuti, fino a cottura ultimata.



# Biancomangiare con coulis ai frutti di bosco

Tempo di preparazione: 15 min. ~ Tempo di cottura: 15 min.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 ml di bevanda di mandorle
  - 200 g di frutti di bosco misti (lamponi, more, mirtilli, ribes, fragole)
  - 80 g di amido di mais
  - 170 g di zucchero semolato
  - 50 g di zucchero a velo
  - Mezzo limone non trattato
  - Lamelle di mandorle q.b.
- 4 stampi monoporzione da budino

## PROCEDIMENTO

1. In una casseruola riunire lo zucchero semolato e l'amido. Aggiungere a filo la bevanda di mandorle mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi. Unire infine la scorza di limone grattugiata.
2. Far cuocere a fiamma bassa, sempre mescolando, finché si addensa.
3. Mettere il composto nei 4 stampi da budino, prima leggermente inumiditi con acqua fredda. Far raffreddare dapprima a temperatura ambiente e poi in frigo per almeno 2 ore.
4. Nel frattempo preparare la coulis ai frutti di bosco: dopo aver accuratamente lavato e asciugato la frutta, farla appassire in una padella antiaderente a fiamma bassa per farle perdere l'acqua. Aggiungere lo zucchero a velo, due cucchiaini di succo di limone e mescolare con una frusta per amalgamare tutto. Cuocere per un altro minuto a fiamma bassa.
5. Sformare sui piattini i biancomangiare e, prima di servire, decorare con la coulis di frutti di bosco e qualche lamella di mandorla.





*Sulla tua  
tavola è  
Felicamente  
Natale*

Addobbi, decorazioni, luci, colori, profumi.  
La meraviglia del Natale è anche questo:  
interpretare la Festa con tutta  
la propria libertà, fantasia e passione.  
Ispirati alla magia delle tre mise en place  
proposte nelle prossime pagine per stupire  
gli ospiti e rendere indimenticabile  
questo momento dell'anno.



# Regale

A te che il Natale riporta alla mente immagini fiabesche e atmosfere eleganti.

Qui l'oro è protagonista assoluto con la sua lucentezza e i suoi riflessi, che ammaliano e regalano agli occhi e al cuore emozione pura.

## I COLORI DA ABBINARE



## I MATERIALI DA UTILIZZARE

Oro lucido, madreperla, porcellana, lino, vetro lavorato.

## GLI ELEMENTI

### PER LA MISE EN PLACE

Bicchieri bordati d'oro, piatto bordo oro, sottopiatto lavorato, tovagliato in lino, lanterne vetro dorato stile vintage.



# Naturale

A te che vivi il periodo delle Feste con lo spirito dell'essenzialità e dell'intimità. Nel segno della natura, nel segno della semplicità.

I colori naturali della terra regalano alla tavola un senso di pace e serenità.

## I MATERIALI DA UTILIZZARE

Ceramica lavorata, rame satinato, vetro riciclato, lino, cotone.

## GLI ELEMENTI

### PER LA MISE EN PLACE

Piatti sovrapposti di colori naturali, posate in rame, runner, tovaglietta boutis, decorazioni ed elementi vegetali, corona dorata.

## I COLORI DA ABBINARE





# Pop

A te che ami uscire dagli schemi anche in un periodo tradizionale come quello delle Feste natalizie: la scelta della mise en place è il pretesto per esprimere tutto il tuo estro, ma sempre nel pieno rispetto dell'eleganza e della solennità del momento.

## I COLORI DA ABBINARE



## I MATERIALI DA UTILIZZARE

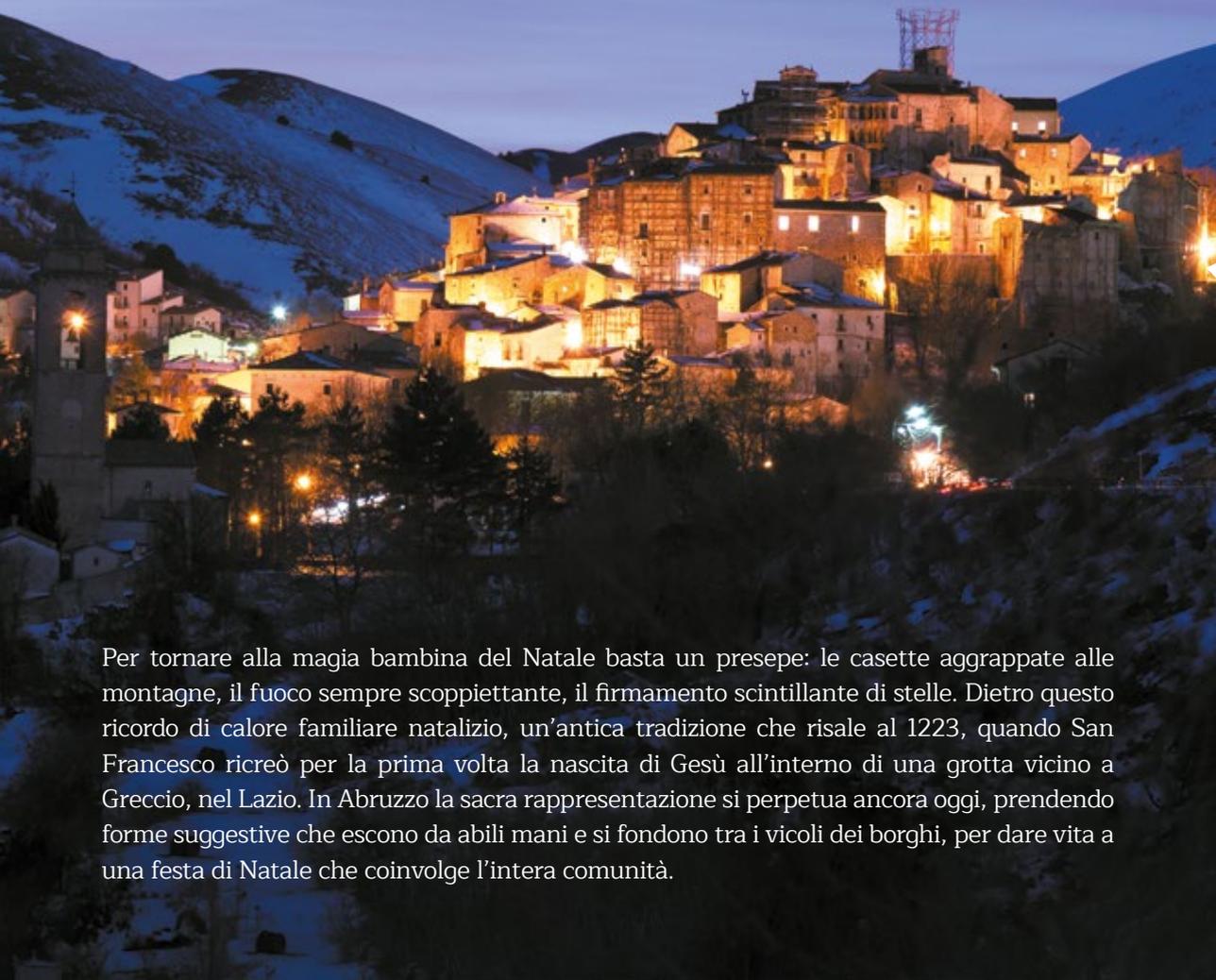
Porcellana liscia lucida bordo oro, resina, oro satinato, vetro decorato oro, tovaglia jacquard.

## GLI ELEMENTI PER LA MISE EN PLACE

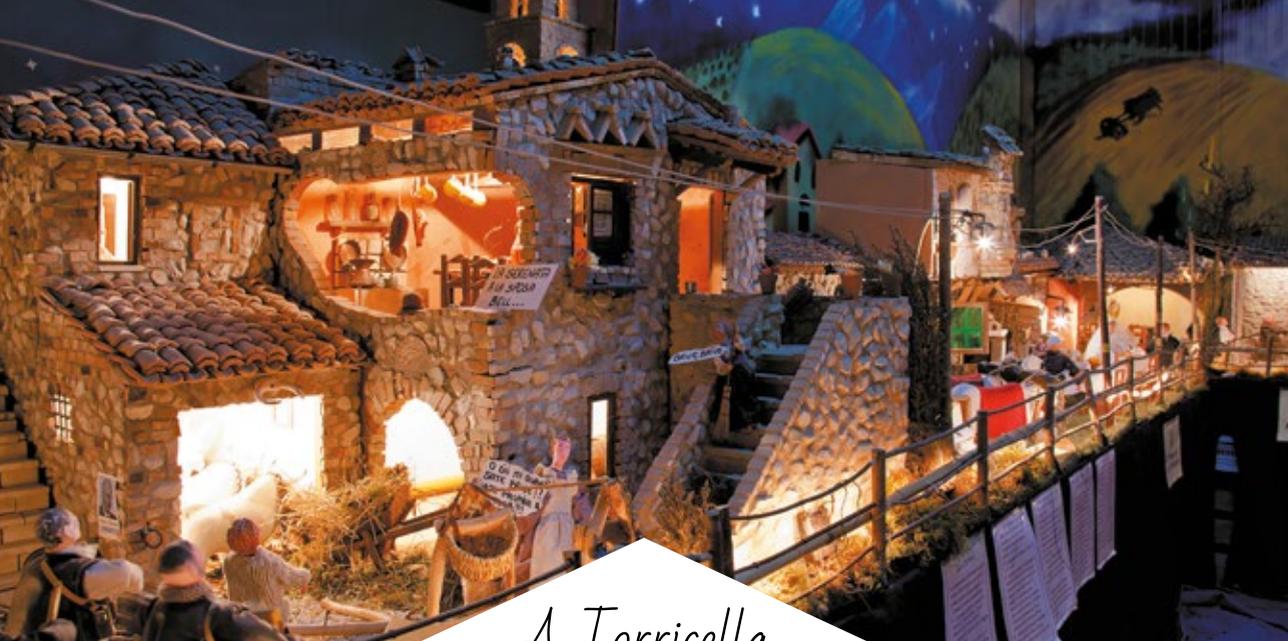
Piatti diversi, accostamenti di elementi eleganti con motivi, disegni, lettering moderni, sottopiatto lavorato, decorazioni in vetro stile vintage, tovagliolo dorato.

# *Presepi d'Abruzzo, dove la tradizione si trasforma in arte*

Itinerario tra i presepi più originali della Regione, dove creatività e sacralità  
si mescolano in un incanto senza tempo



Per tornare alla magia bambina del Natale basta un presepe: le casette aggrappate alle montagne, il fuoco sempre scoppiettante, il firmamento scintillante di stelle. Dietro questo ricordo di calore familiare natalizio, un'antica tradizione che risale al 1223, quando San Francesco ricreò per la prima volta la nascita di Gesù all'interno di una grotta vicino a Greccio, nel Lazio. In Abruzzo la sacra rappresentazione si perpetua ancora oggi, prendendo forme suggestive che escono da abili mani e si fondono tra i vicoli dei borghi, per dare vita a una festa di Natale che coinvolge l'intera comunità.



## *A Torricella il presepe della memoria*

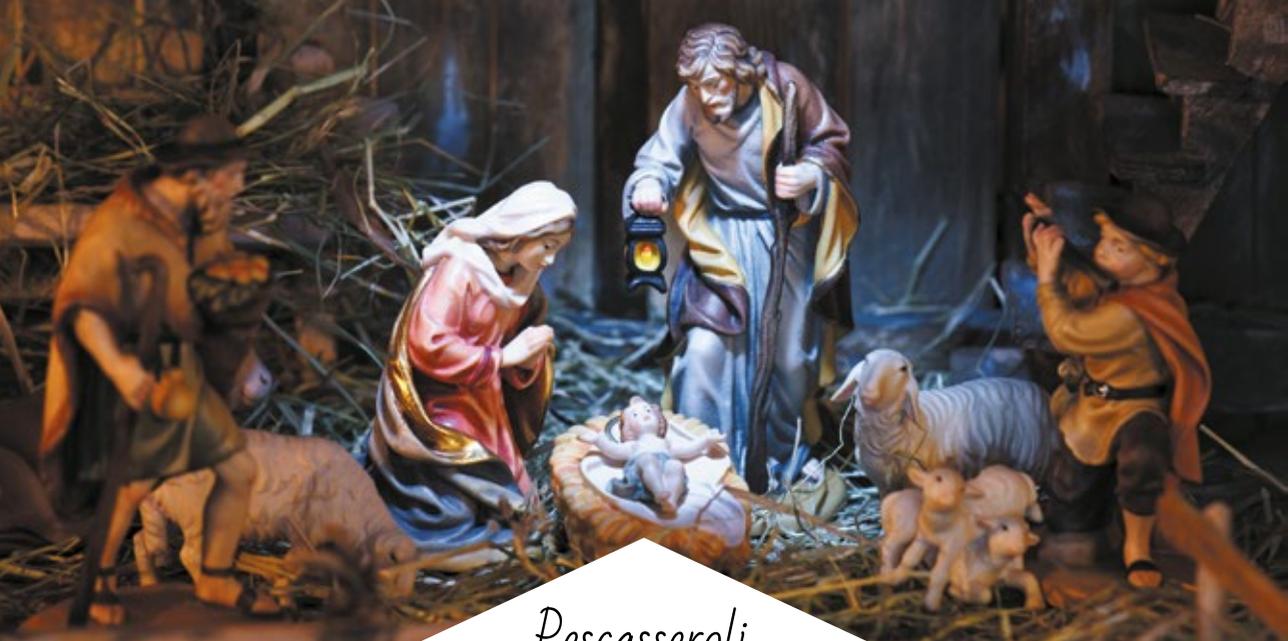
Un Abruzzo in miniatura, una Lilliput che racconta il mondo rurale e semplice delle genti della Laga: a **Torricella Sicura** il presepe è un viaggio nel tempo. In un tempo che non c'è più, ma è ben impresso nella memoria dei veterani, fatto di terre da coltivare e tradizioni da perpetuare come il rito della transumanza, la preparazione del formaggio, la tessitura e la raccolta delle olive. Un presepe dove il sacro lascia il posto alla **minuziosa rappresentazione delle millenarie attività dell'antico Abruzzo**, una macchina del tempo fatta di 16 mila pezzi: è **il presepe etnografico più grande d'Abruzzo e tra i maggiori in Italia**.

Dietro questo originale scenario della Natività, l'**artista e collezionista Gino di Benedetto**, che per oltre trent'anni ha setacciato vecchi cascinali e campagne abruzzesi alla ricerca degli oggetti che potessero narrare la vita quotidiana dell'antico Abruzzo teramano dei primi anni del Novecento.

E in mezzo a una macina di pietra per frangere l'olio, la capanna di un pastore e la bottega del salumiere, riposa il Bambinello adagiato tra la paglia, a ricordarci che è pur sempre Natale. Nel cuore dell'Abruzzo che trema, il presepe della memoria resta **un punto fermo nella storia di un territorio orgoglioso**, che vuole solo ripartire senza dimenticare le proprie radici.

Per scoprire Torricella e il suo presepe etnografico:

[www.prolocotorricella.it](http://www.prolocotorricella.it) - [info@prolocotorricella.it](mailto:info@prolocotorricella.it)



## *Pescasseroli, un borgo a forma di presepe*

Una piccola nicchia nel muro, un arco sinuoso, una piazzetta silenziosa, una scala nascosta: ogni angolo del **borgo montano di Pescasseroli** è una grotta di Betlemme pronta ad accogliere il bambino. L'intero paese si prepara infatti al lieto evento e terrazzi, finestre, cortili e fontane diventano originali scenari della Natività che trasforma il paese di Benedetto Croce in uno spettacolo di luci e colori che sorprende all'improvviso.

Qui la gioia della Natività si tramuta nella creatività degli abitanti: è così che vecchie stoffe, scarti di ferro, ritagli di carta e addirittura biscotti riprendono vita e diventano personaggi di presepi singolari che alla tradizione uniscono la fantasia.

Viene **voglia di perdersi tra i "Vicoli dei Presepi"**, lasciandosi solo guidare dalle musiche dolci del Natale, fino a giungere al cospetto dell'antichissima **Chiesa S.S. Pietro e Paolo** che, con la sua austera facciata romanica, ci ricorda la solennità del momento.

Qui la sacralità si mescola al clima festoso che contagia grandi e bambini, che insieme giocano a ridipingere il volto di questo paesello incastonato **nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo**, creando fantasiose suggestioni, emozionanti come un regalo di Natale.

Per visitare il borgo di Pescasseroli e vivere la magia del suo presepe:  
[www.pescasseroliproloco.it](http://www.pescasseroliproloco.it)



## *A Villetta il presepe prende vita*

I colpi sordi del ferro caldo che batte sull'incudine, il crepitio del fuoco scoppiettante, il ritmo allegro di una macchina da cucire, lo scampanellio delle capre che attraversano le vie del borgo: a **Villetta Barrea, piccolo gioiello incastonato tra le montagne**, il Natale è una musica soave che racconta fedelmente la vita quotidiana della tradizione contadina e artigianale abruzzese. Un centinaio di figuranti a riportare in vita il mondo quieto di un secolo fa, quando il presente era scandito dall'armonia della natura che richiedeva la sapienza delle mani.

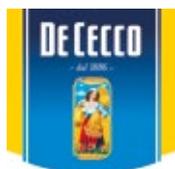
Il "**Presepio a teatro**" è una sinfonia di uomini e donne che rievoca gli **antichi mestieri delle genti d'Abruzzo**, tra cui si diffonde il pianto dolce del Bambinello che viene al mondo tra la gioia e lo stupore.

E tra le viuzze e le scalinate del borgo che si specchia sul lago, il lieto evento è un invito a **ritrovare quei valori antichi che si perdono nel frastuono moderno**, nascosti dentro la semplicità di un gesto sapiente dei nostri avi.

▶ Per organizzare una visita al borgo di Villetta e al suo presepe:  
**[turismo.villetta@gmail.com](mailto:turismo.villetta@gmail.com)**

# Ringraziamenti

Un ringraziamento speciale a tutte le Aziende che hanno partecipato alla realizzazione di questo Ricettario.





la **3**guardiense



LA VINICOLA DEL TITERNO



UNA SCELTA DI QUALITÀ



**PROGETTO E  
COORDINAMENTO GENERALE**

Maiora s.r.l. - Despar Centro Sud  
www.mydespar.it

**REALIZZAZIONE EDITORIALE**

AD 010 Srl  
via San Marco, 9/M - 35129 Padova  
T. 049 8071966 - www.ad010.com  
redazione@ad010.com

**PROGETTO GRAFICO**

AD 010 Srl

**RICETTE**

**MENU GOURMET DELLE FESTE**

Davide Pezzuto

**FOTOGRAFIA**

**E FOTO DI COPERTINA**

Roberto Sammartini

**STAMPA**

Peruzzo Industrie Grafiche S.r.l.  
Via Marco Polo, 10/12 - 35035 Mestrino (PD)  
T. 049 9002884/85  
www.graficheperuzzo.it

**© Copyright 2019: Maiora s.r.l.**

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte dell'opera può essere riprodotta  
o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo,  
sia elettronico, meccanico, fotografico o altro,  
senza il preventivo consenso scritto da parte  
del proprietario del copyright.

**Finito di stampare nel mese di novembre 2019**





*“L’ingrediente fondamentale  
della cucina gourmet è la semplicità”*

*Davide Pezzuto*