DICEMBRE 2022| NUMERO 2
€ 0,00

Soufflé



I DOLCI | I PIATTI DA PROVARE A NATALE | LE MIGLIORI RICETTE



Editoriale di Natale

DI GIOVANNI BETTINZOLI

Eccomi ritornato caro lettori con una ricetta davvero particolare... Il vostro chef vi parlerà infatti degli ingredienti per il suo Natale perfetto. Tutto comincia con mia mamma che mi sveglia alle otto del mattino per mettere Gesù bambino nel presepe... poi vado a fare colazione con il panettone e il succo al mirtillo (una meraviglia). Immancabile la messa delle dieci, il turibolo con un pizzico di incenso emana un profumo bellissimo che adoro.

Terminata la messa torno a casa, gioco con il cane, faccio quattro piani di scale, vado nel letto e dormo...

Eccolo il momento culinario per eccellenza! Mia madre mi sveglia nuovamente e dice: “E’ ora di mangiare”. Scendo al primo piano dove c’è mia zia. Entro in casa dei miei zii e subito il loro cane mi salta addosso.
“Molly giù”, Molly è il nome del cane ed è il miglior quadrupede del mondo. Dopo gli antipasti ci sediamo. Mio padre e mio zio aprono subito il vino perché tutti e due sono appassionati di questo nettare celestiale.

Mia mamma e mia zia ci portano i casoncelli bresciani (io prendo sempre due piatti). Il contorno ovviamente è a base di patate e ne prendo sempre tantissime. Al termine i formaggi e i mandarini. *Dulcis in fundo* arriva la miglior portata cioè il panettone con la crema al mascarpone (ne metto a valanghe).

Finito tutto questo mio papà e mio zio e altri della mia famiglia (solitamente i miei cugini) bevono dei bicchierini di liquore, ma il sottoscritto, sfortunatamente non può e questa cosa mi fa arrabbiare perché anche noi ragazzi dovremmo poterli provare (magari non prima di una verifica). Mia mamma e mia zia chiedono poi gentilmente chi desidera il caffè...





Passiamo ora al dopocena. Dopo aver pulito il tavolo (questo è il mio compito) si gioca a briscolone (è come se si giocasse a briscola, ma in cinque) immancabile il Taboo cioè un gioco (lo spiego anche se lo conoscete tutti) in cui lo scopo principale è far indovinare la parola misteriosa. Finito tutto ciò, prendo una tazza di tè con dei biscotti e mi guardo su Cielo (sul canale 26 dove presto trasmetterò le mie ricette) l'Nba Christmas!

Ogni anno io penso sempre la stessa cosa. Il Natale è una festa stupenda non solo per i regali, beh anche per quello, ma non è questo il punto, il Natale è una festa dove ci si incontra e si racconta cosa si è fatto nell'anno quasi terminato BUONE FESTE A TUTTI! E soprattutto BUONE RICETTE!

Benvenuti al Vicolo.

DI GIOVANNI BETTINZOLI







Ogni volta che vado al vVcolo mi emoziono perché il proprietario è amico di mio papà quindi lo conosciamo ed è pure simpaticissimo e anche i suoi piatti sono stupendi e buonissimi.
Il ristorante si trova a Lecco e, da casa mia, dista due ore circa. Una volta giunti sul posto è possibile fare una passeggiata sulle rive del lago di Lecco. Vi consiglio di parcheggiare l'auto vicino a dei binari del treno, poi bisogna fare cinquanta metri a piedi per arrivare davanti al Vicolo. Entrati, troverete il buon Fabio, il proprietario. Dopo due chiacchiere vi farà accomodare al tavolo. Mio padre e Fabio sono appassionati di vino quindi lo chef gli porta sempre dei vini da scegliere.

Ci porta un antipasto con dei grissini e del salame. Ci viene poi a chiedere cosa prendiamo e io e miei fratelli ordiniamo sempre il risotto al pesce persico e come secondo la tagliata (ve li consiglio). Arrivato il risotto mi si scalda il cuore perché quando mangio quel piatto... estasi! Non è buono...di più e non vorrei che finisse mai.

Passiamo alla tagliata con rucola e scaglie di grana. Vengo qua una volta all'anno quindi mangio a più non posso... arriva Fabio e dice: "Volete il dolce?". Dentro la mia pancia si apre uno spiraglio. Io prendo sempre o il tiramisù o il gelato alla crema (una cosa che mi piace tantissimo del tiramisù, oltre al fatto che è gustoso, è che si presenta molto bene nel piatto.





Terminato il pranzo mio padre ordina sempre un amaro con dei biscotti. Uscendo mi sento sempre come se avessi mangiato due pranzi di Natale/Pasqua e tornando alla macchina mi sento come stordito. Questo mi consente di addormentarmi come un ghiro fino al rientro a casa.

Queste sono le cose che faccio sempre, di solito, quando vado al Vicolo e non vi consiglio solo di andare... è un obbligo. Il cibo è buonissimo, quasi da un ristorante cinque stelle, malgrado sia una trattoria! E che trattoria!

Ultimo consiglio e poi vi lascio cari lettori... Dovete andare con qualcuno che amate o con qualcuno con cui state bene perché è veramente bellissimo e non so perché l'Unesco non lo abbia messo tra i patrimoni da salvare.

"Queste sono le cose che faccio sempre, di solito, quando vado al Vicolo e non vi consiglio solo di andare... è un obbligo..."

spiedo





LA COTTURA ALLA GRIGLIA

di redazione



La grigliata è un metodo di cottura secondo il quale cibo, di solito la carne, è posto su una griglia sospesa su fiamma libera o carboni ardenti.

La grigliata solitamente prevede una quantità significativa di calore diretto e radiante e tende ad essere impiegata per cucinare la carne velocemente. Il cibo da grigliare può essere cotto su una griglia (un reticolo d'acciaio aperto con una fonte di calore posizionata al di sopra o al di sotto), una bistecchiera (simile a una padella ma con creste rialzate per riprodurre la superficie della griglia aperta), o una piastra (una superficie piana riscaldata da sotto).


PARTE DEL SEGRETO DEL SUCCESSO NELLA VITA È MANGIARE CIÒ CHE TI PIACE.
MARK TWAIN







DI GIOVANNI BETTINZOLI

L'ARTE ALLO SPIEDO

Lo spiedo è un piatto tipico bresciano composto prevalentemente da carne con: uccellini, coniglio, costine di lombo. Il tutto immerso nel burro.
C'è anche la salvia che viene adagiata sulla carne per insaporirla. Il tutto è infilzato su bacchette e, ovviamente, dove c'è lo spiedo si trova anche un contorno a base di patate.

Lo spiedo non è solo un cibo... è la vita e lo mangerei tutti i giorni tranne in estate perché diventa, dato il caldo, risulterebbe pesante.

Di solito lo spiedo lo mangio a novembre, ma anche a Pasqua è quasi una tradizione... ogni anno aspetto sempre quel momento con ansia perché ho paura di non godermelo anche se, per ora, non è ancora successo.
Un consiglio che vi do è questo: dovete provarlo assolutamente non perché è buono (anche), ma perché è una delizia.

Ultima "dritta" e poi vi lascio... se venite a mangiare lo spiedo dovete essere in compagna perché risulterà molto più buono e poi non riesci a mangiarlo da solo. Quindi se venite a Brescia dovete mangiarlo.
Ciao ora vado a mangiare lo spiedo!



Preparare gli spiedi migliori da mangiare a Natale

DI GABRIELE GATTI

Lo spiedo è una ricetta tipica del periodo invernale e uno dei miei piatti preferiti.
Lo spiedo è un piatto antico del territorio bresciano a base di carne da cacciagione e di animali da cortile.
La ricetta varia in base alla zona e alla tradizione di ogni famiglia.
È un piatto preparato con pezzi di carne di maiale, pollo e coniglio, uccellini (che però oggi sono vietati) che vengono infilzati su lunghi spiedi e cotti a fuoco lento in forni rotanti.
La cottura è molto lunga e, durante queste ore, viene condito con burro fuso, salvia, lardo, sale e altri aromi.
Il piatto viene accompagnato da polenta, patate, insalata e, di solito, come primo piatto viene servita la tipica minestra sporca bresciana a base di fegatini di pollo.



Gli ingredienti segreti per uno spiedo vincente

Esistono delle differenze tra gli spiedi delle varie zone della provincia di Brescia, che riguardano il tipo di cottura, le tipologie dei pezzi, i contorni, il metodo di salatura e di spiedatura.
La preparazione degli spiedi è detta appunto spiedatura e consiste nel predisporre secondo alcune regole i pezzi in modo alternato sugli spiedini.
Noi di solito, come primo pezzo, infiliamo una fetta di patata, poi tra ogni porzione di carne mettiamo una foglia di salvia e una all'interno di ogni pezzo, ma non troppa perché non a tutti piace...
Poi si procede con la cosiddetta preparazione dei "momboli", che consiste nell'arrotolare la fetta di coppa o di lonza assieme ad una foglia di salvia.
Vicino agli uccellini mettiamo dei pezzettini di lardo: "Per mantenerli morbidi e per non farli seccare durante la cottura", dice mio papà.
Secondo tradizione lo spiedo deve cuocere molto lentamente, almeno per quattro/cinque ore, per far sì che sia morbido e ben cotto.
Per la cottura si usano dei lunghi forni creati appositamente per cuocere questo piatto, costituiti da due supporti a tamburo rotanti sotto ai quali viene messa la carbonella; sopra si trova un recipiente forato che copre tutta la lunghezza del forno.

Durante la cottura lo spiedo viene mantenuto bagnato e condito da un misto di burro fuso, grasso e sale che viene raccolto su un recipiente di raccolta sul fondo e riversato nella parte superiore in modo che lo lasci gocciolare sugli spiedi sottostanti.
L'intingolo viene poi tenuto da parte ed usato per essere versato sulla polenta.
Si riconosce uno spiedo bresciano ben cotto quando il burro residuo sulla superficie della carne fa la caratteristica "schiumetta",
Quando i pezzetti di carne sono di un bel marrone e la superficie è brillante, con la crosta esterna secca, ma l'interno morbido... come fate a capirlo, semplice, mangiandolo!!!!
Vi ho già detto anche troppo, perché il papà dice che ogni famiglia ha i suoi trucchetti, che non vanno svelati!

Salsicce e polenta

LO CHEF
JACOPO INCARDONA RIPROPONE LA RICETTA

Salsicce e polenta sono un cibo montano particolarmente adatto nei mesi invernali.
Le salsicce sono fatte di carne di suino o di bovino.
La **polenta è un piatto rustico**, diffuso un tempo anche nelle famiglie più i povere nel **Nord Italia**.
Ci sono tanti derivati di questo piatto come: polenta con salsiccia e formaggio, polenta verde con salsiccia, rotolo di polenta con salsiccia e funghi, polenta pasticciata alla salsiccia, polenta salsiccia e gorgonzola, pizza di polenta con finferli e salsiccia, polenta con fagioli e salsiccia...



SALSICCE E SALSICCE LUGANEGHE
La differenza fra salsicce e salsicce luganeghe è t**erritoriale e di forma**.
Diversamente dalla salsiccia, **la salsiccia luganega** è un insaccato fresco, lungo, stretto e arrotolato a forma di chiocciola, è diffusa soprattutto nel Nord Italia, anche se il suo nome deriva dalla Lucania corrispondente all'attuale Basilicata.

TIPI DI POLENTA
La polenta si prepara con la farina di granoturco (polenta gialla) o con la **farina di grano saraceno** (polenta taragna).
Può essere con o senza formaggio.

Salsicce e polenta sono un'accoppiata vincente

Mantegna

QUANDO LA CUCINA
DIVENTA UN'ARTE
DA IMPARARE E SOPRATTUTTO DA
ASSAGGIARE



L'istituto Andrea Mantegna è una scuola quinquennale
ITIS. Io vorrei scegliere questa scuola nell'ambito dell'enogastronomia. Pochi giorni fa sono andato all'Open Day e, in precedenza, sono andato a uno stage in cui ho svolto quattro ore di scuola come se fossi un alunno. Nelle prime lezioni ho seguito pasticceria in cui ho realizzato dei baci di dama e ho steso un impasto.

C'era una professoressa che continuava ad urlare un nome, ma anche se ci penso non mi
viene in mente. Le altre due ore ho seguito cucina (quello che desideravo fare) e ho passato due ore divertentissime perché
quando cucino mi diverto, avevo due "compagni" ho
messo le virgolette perché questi ragazzi facevano la quarta/quinta superiore e quelli che ho "pescato"

erano tanto simpatici... per infine c'era un professore simpatico, uno dei migliori che abbia mai avuto (dopo il prof Loda ovviamente).
In quelle due ore ho imparato tantissimo perché ho capito come si fanno gli gnocchi e lì ho pure mangiati (anche i pizzoccheri a dire il vero). Insomma questa scuola è molto bella, ma soprattutto si lavora in cucina e si sta anche in compagnia. In conclusione non so se sceglierò questa scuola, ma di una cosa una cosa sono certo... l'Istituto Andrea Mantegna è stupendo.


Non c'è
niente di più
romantico del
cibo italiano.



CONFETTURE

CHE FRAGOLA FA

Di Sara Baresi
Foto di Anna Balestra e Lisa Paolucci

RICETTA MARMELLATA DI FRAGOLE

Un dolce buonissimo da mangiare a colazione spalmato su una bella e croccante fetta biscottata o su un soffice panino appena sfornato è la marmellata alle fragole fatta in casa.

INGREDIENTI

- 1Kg di fragole (o di un altro frutto)
- ½ di zucchero
- Una bustina di frutta peck

PROCEDIMENTO

Per prima cosa bisogna prendere le fragole, lavarle, pulirle e togliere il pezzo verde all'estremità.
Bisogna poi tagliare le fragole in piccoli pezzi e inserirle in una pentola grande con l'aggiunta dello zucchero e di una bustina di frutta peck. Successivamente la pentola va messa sul fuoco per 10 minuti.

Allo scadere del tempo bisogna tritare i pezzi di fragola e così si otterrà un liquido denso che va distribuito in diversi barattoli. Dopo aver chiuso per bene i barattoli bisogna girarli a testa in giù e lasciati lì due minuti.
Passati i due minuti bisogna rigirare il barattolo e la marmellata sarà pronta per essere mangiata a colazione.

CONSIGLIO PERSONALE

Personalmente penso che la marmellata sia un ottimo prodotto per rendere più gustosa la colazione di tutti i giorni.


Dolcemente
DOLCI PER TUTTI I GUSTI

Tutti vogliamo il dolce!

Di Sofia Tavella





I biscotti di Natale

Una tradizione molto importante del Natale sono i biscotti natalizi, che, ogni anno, si presentano sul tavolo della nostre case, con le loro magnifiche decorazioni, il loro buonissimo sapore e profumo di zenzero e cannella. Si pensa che ebbero inizio grazie alla storia di Babbo Natale, che veniva raccontata ai bambini; si narra che nella notte di Natale un signore di nome Babbo Natale portasse a ogni bambino del mondo un regalo e, per ringraziarlo, si lasciassero dei biscotti sul tavolo che lui avrebbe portato via per mangiarli durante il viaggio e condividerli con i suoi folletti. Oltre a questa leggenda, i biscotti di Natale sono delle vere e proprie opere d'arte, infatti, oltre al loro buonissimo sapore, sono sempre decorati, a volte a forma di pupazzo di neve, altre a forma di calza e, con il loro fascino, ci trasformano tutti in perfetti pasticceri. La parte migliore però è quando si mangiano!

Mille modi per dire... Nutella

DI VALERIA GOZZOLI



Ricetta: sbrisolona alla Nutella
DIFFICOLTÀ: bassa
TEMPO: 40 min
QUANTITÀ: stampo da 24 cm
Ingredienti:

- 400 g farina 00
- 150 g burro
- 150 g zucchero
- 1 bustina vanillina
- mezza bustina lievito per dolci
- 2 uova
- 450 g nutella

Come cucinare la ricetta:

1. Mettere in una ciotola farina setacciata e burro
2. Aggiungere uova, zucchero, vanillina e lievito e mescolare
3. Il risultato sarà una frolla molto granulosa e non liscia come la frolla classica
4. Rivestire con carta forno uno stampo per torte da 24 cm, distribuire metà della frolla sbriciolata sulla base e compattare con il dorso di un cucchiaio
5. Ricoprire la base con la Nutella e infine



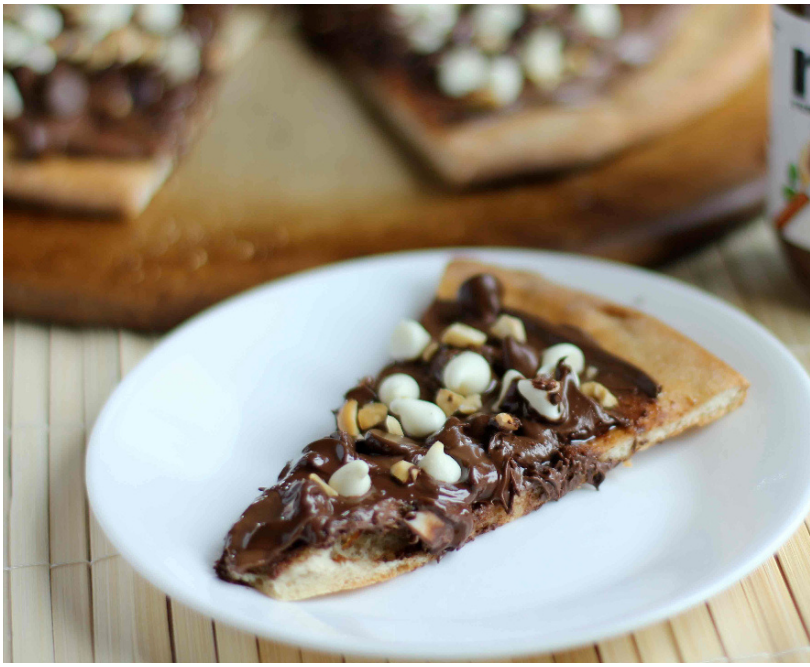
Briciole di Nutella

QUESTA TORTA È L'IDEALE PER LA COLAZIONE DI NATALE

distribuire l'altra metà dell'impasto sbriciolandolo con le mani
6. Infornare in forno preriscaldato statico a 180° per 30 minuti circa
7. Sfornare, lasciar raffreddale leggermente e servire

La sbrisolona alla Nutella è una torta morbidissima pronta con il Bimby in circa 40 minuti. Penso che sia una ricetta semplice e veloce da poter mangiare in tutte le occasioni: a colazione, insieme a una tazza di caffellatte o di tè, a merenda, come dessert dopo i pasti o con il gelato alla vaniglia per esempio mangiare Se dovesse avanzare qualche fetta, bisogna metterla in frigorifero ricoperta con la pellicola, in questo modo si conserverà tranquillamente per qualche giorno









Marshmallow spaventosi

BISCOTTI
DI CLEVERTUCK

di Martina Bontempi

Ecco una ricetta facile e veloce per Halloween o per Natale, ma soprattutto buona e spaventosa!

Ingredienti:
10 g di gelatina in fogli
100 g di zucchero
50 ml d'acqua
mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
coloranti alimentari

Preparazione
Cominciamo mettendo la gelatina in foglia nell'acqua, in modo che si ammorbidisca. Versiamo in un pentolino l'acqua e lo zucchero e portiamo il composto ad ebollizione.
Una volta sciolto, strizziamo la gelatina e la aggiungiamo al composto. Lasciamo raffreddare qualche minuto in frigo, per poi montarlo con le fruste, ottenendo un composto morbido e spumoso.
Versiamo in degli stampini, (Vi consigliamo quelli di Halloween, ma vanno bene anche quelli normali), basterà poi prendere la pellicola e metterla sul piano di lavoro per divertitevi a creare strani mostri!
Facciamo addensare in frigo per qualche ora in base allo spessore delle formine. Frulliamo leggermente lo zucchero fino a renderlo fine,
A questo punto lo tingiamo di vari colori e, in base al tipo di mostro, lo “impaniamo” nello zucchero del colore corrispondente. Se volete potete intensificare il colore per fare occhi e bocca o varie macchioline strane. Divertitevi e gustate i vostri dolci!

Avvertenza
Se dovessero comparire delle macchie blu sulla pelle neghiamo ogni responsabilità

Le torte rendono tutti felici.



RICETTE GOLD
BISCOTTI DI NATALE

Difficoltà: media
Preparazione: 30 minuti
Cottura: 30 minuti

Bocconotti

Ingredienti per 8 persone

680 g di farina tipo 00
265 g di zucchero
265 g di marmellata di amarene
7 tuorli
5 dl di latte
7,5 dl di marsala
la buccia di 1 limone non trattato
olio extravergine di oliva

Scaldate in un pentolino il latte con la buccia del limone lavata e ben asciugata, spegnete il fuoco e lasciate in infusione. Nel frattempo montate con una frusta sei tuorli insieme con 160 g di zucchero e, quando il composto sarà chiaro e spumoso, aggiungete 80 g di farina e diluite con il latte caldo filtrato versato a filo. Trasferite il composto in una casseruola e cuocetelo a fiamma media continuando a mescolare finché la crema si sarà addensata; spegnete e fate raffreddare.

Sulla spianatoia versate il resto della farina a fontana e disponete al centro lo zucchero rimasto, quattro cucchiai di olio, il marsala e l'acqua sufficiente a ottenere una pasta soda e omogenea, che stenderete non troppo sottile con l'aiuto del matterello. Tagliate la sfoglia a strisce larghe circa 10 cm e disponetevi, distanziandoli l'uno dall'altro, mucchietti composti da un cucchiaio di crema e uno di marmellata. Ripiegate su se stessa la sfoglia, facendola aderire perfettamente intorno alla farcia e, adoperando una rotella dentata, ritagliate la pasta in modo da ottenere delle mezzelune. Sbattete leggermente il tuorlo rimasto con due cucchiai di latte e pennellatevi i dolci, che disporrete su due placche foderate di carta da forno. Cuocete i bocconotti in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti, quindi sfornateli e serviteli tiepidi su piattini da dessert.

Il vino

Accompagnate con un Amarascato di Sicilia, vino di colore rosso ambrato e profumo intenso, con sensazioni di marasca e mandorla, e gusto dolce, caldo e vellutato.

Difficoltà: minima
Preparazione: 15 minuti
Cottura: 15 minuti

Canestrelli

Ingredienti per 4 persone
200 g di mandorle pelate
140 g di zucchero semolato
acqua di fiori di arancio
200 g di zucchero a velo

Passate nel mixer le mandorle pelate e versate la granella ottenuta in una ciotola. Aggiungete, incorporandolo poco alla volta, lo zucchero semolato e, infine, acqua di fiori di arancio a sufficienza per ottenere un impasto morbido ma piuttosto compatto.

Formate con l'impasto delle sottili ciambelline che disporrete su una placca da forno rivestita con carta oleata. Cuocete i canestrelli nel forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti e, quando avranno assunto un bel colore dorato, estraeteli dal forno.

Fate raffreddare i canestrelli, quindi cospargeteli con abbondante zucchero a velo e serviteli in tavola su un cestino di paglia o di vimine ricoperto da un tovagliolo.

Il vino

Accompagnate con un San Gimignano Vin Santo, vino etereo, intenso e delicato invecchiato da tre a oltre dieci anni, prodotto con uve bianco malvasia del Chianti (massimo 50%), trebbiano toscano (minimo 80%), vernaccia di San Gimignano (massimo 20%) e altre (0-10%).

I canestrelli sono un prodotto tipico del Piemonte. Una data certa della produzione dell'originale cialda tonda negli antichi territori di Masserano e Crevacuore si ha grazie al ritrovamento del caratteristico attrezzo in ferro adoperato per cuocerli: il più antico reca la data del 1750. Il nome "canestrello" deriva invece dai tipici recipienti di vimine intrecciato, i "canestri", nei quali si deponevano i dolci una volta cotti.



Difficoltà: media
Preparazione: 25 minuti
più il tempo di raffreddamento
Cottura: 1 ora

Cantucci bicolore

Ingredienti per 8 persone

250 g di farina tipo 00

300 g di zucchero semolato

125 g di mandorle tostate non pelate

2 uova

1 cucchiaino di lievito in polvere

1/2 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

200 g di cioccolato fondente in scaglie

burro e farina per la placca

Sul piano di lavoro setacciate a fontana la farina, la vanillina e il lievito, quindi aggiungete lo zucchero e il sale. Versate al centro le uova e lavorate il tutto fino a ottenere un impasto sodo e uniforme. Incorporate infine le mandorle intere, senza pelarle, e amalgamate con cura.

Formate con l'impasto un filone di circa 5 cm di larghezza e adagiatelo su una placca da forno imburrata e infarinata. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti, quindi sfornate e lasciate intiepidire.

Sformate il filone sul tagliere e, con l'aiuto di un coltello bagnato, affettatelo in modo da ottenere tanti bastoncini regolari dello spessore di circa 1 cm. Disponete le fettine sulla placca e infornate nuovamente; dopo 5 minuti giratele dall'altro lato e fatele biscottare ancora per 5 minuti; sfornate e lasciate raffreddare completamente.

In un pentolino scaldate a bagnomaria il cioccolato in scaglie; quando si sarà completamente sciolto immergetevi per metà i cantucci, uno alla volta. A mano a mano che saranno pronti disponeteli su un foglio di carta oleata, distanziandoli l'uno dall'altro, affinché il cioccolato solidifichi. Disponete i biscottini ormai freddi sul piatto da portata e servite in tavola.

Il vino

Accompagnate con un Barolo Chinato, vino rosso fermo prodotto fin dal 1800 con uve nebbiolo in purezza e corteccia di China Calissaja.





NON SAI CHE LIBRO LEGGERE?

CERCALO SU FRENGUS

READ NOW

