

# LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

## 100 RICETTE

Per le feste  
più buone  
del mondo



**FATTO A MANO**

Decori, regali  
e atmosfere  
indimenticabili

**DA LEGGERE**

Tre racconti  
inediti di Carofiglio,  
Loewenthal e Lecca

**BENVENUTI NEL VOSTRO**

# *Natale*



9 77112 300012

3 0012



# Incantevoli bollicine

*Perlage e calici tintinnanti, magia del 25 dicembre*

A cura di Angela Odone Fotografia Beatrice Prada





## “Lo Champagne aiuta la meraviglia”

(George Sand)

Lo sa bene il marchio Louis Vuitton che proprio per un produttore di Champagne nel 1932 ha creato uno dei suoi maggiori successi, Noé (qui sotto), borsa ampia e robusta che non smette di meravigliare per la sua capacità di contenere 5 bottiglie del più chic dei vini.



**Poltrona** Eames di Vitra ([vitra.com](http://vitra.com)), plaid Cloé di Claudia Barbari ([claudiabarbari.it](http://claudiabarbari.it)), pinza sia stappa Champagne sia schiaccianoci e secchiello per ghiaccio (Brandani, € 9 e 62,50, [brandani.it](http://brandani.it)).

**Vassoio** con: flûte a clessidra, da collezione, Bibi (con ricciolo rosso) e Marina (Driade Kosmo, € 309,50 e 323, [driade.com](http://driade.com)); flûte Allegorie (alta) e Octavie (Villeroy & Boch, € 19,90 e 23,90, [villeroy-boch.com](http://villeroy-boch.com)); coppa con bordo blu, calice trasparente e flûte verde (Waterford, € 279, 124 e 157, [bmorone.it](http://bmorone.it)).

**Valigia** di Louis Vuitton ([louisvuitton.it](http://louisvuitton.it)) appoggiata sullo scendiletto Meraviglioso di Claudia Barbari ([claudiabarbari.it](http://claudiabarbari.it)). Nel coperchio: coppia di flûte Mobi e coppa (Ichendorf, € 19 cad. le flûte e € 22, [corrado-corradi.it](http://corrado-corradi.it)). Da sinistra le bottiglie di Champagne: Rosé di Assemblaggio (Camille Savès, € 27,67, [letiquette.it](http://letiquette.it)); Rosé Vintage 2003 (Dom Pérignon, Limited Edition by Jeff Koons, a partire da € 340, [domperignon.com](http://domperignon.com)) e Rosé (Ruinart, da € 72, [ruinart.com](http://ruinart.com)).

All'interno della valigia, sul plaid Alisei (Somma, € 108, [somma.it](http://somma.it)), da sinistra: flûte Perle (inclinata nell'angolo) e bicchiere Venezia Technical, da degustazione (Zafferano, € 32 e 26, [zafferanoitalia.com](http://zafferanoitalia.com)). Da sinistra bottiglie di Champagne: Tenue de Soirée (G.H. Mumm Special Edition, € 37, [ghmumm.com](http://ghmumm.com)); Rosé de Saignée (Jaunaux-Robin, € 31,13, [letiquette.it](http://letiquette.it)); Le Mont-Aigu (Jack Legras, € 29,49, [letiquette.it](http://letiquette.it)); Rosé (Veuve Clicquot, € 60, [veuve-clicquot.com](http://veuve-clicquot.com)); Blanc de blancs 2002 (Bruno Paillard, € 120, [cuzziol.it](http://cuzziol.it)); Extra Age (Lanson, € 50, [lanson.com](http://lanson.com)).

Davanti alla valigia: flûte e calice (Moser, € 177 e 181, [bmorone.it](http://bmorone.it)); secchiello Aquarius (Zanetto, € 620, [zanetto.com](http://zanetto.com)) e flûte rossa (Waterford, € 157). Bottiglie di Champagne Brut Premier Cru (Yves Ruffin, € 29,13, [letiquette.it](http://letiquette.it)) e, in primo piano, Les Grands Nots Millesimato 2004 (Jaunaux-Robin, € 55,38, [letiquette.it](http://letiquette.it)).

**Valigia** di Louis Vuitton e vassoio con: tappo in acciaio per Champagne Anna Sparkling e bicchiere Bettina (Alessi, € 41 e 16, [alessi.it](http://alessi.it)); coppa e flûte (Rosenthal, € 29 e 25, [rosenthal.de](http://rosenthal.de)) e, da sinistra, le bottiglie Spumante Brut Charling, in bottiglia nera gommata (Bollicine, € 29,50, [bollicine.com](http://bollicine.com)); Franciacorta Brut Docg Doppio Erre Di (Derbusco Cives, € 26,40, [cuzziol.it](http://cuzziol.it)); Franciacorta Extra Brut Blanc de Noir (Sullali, € 22, [cuzziol.it](http://cuzziol.it)).

**Nella borsa Noé** di Louis Vuitton le bottiglie di Prosecco Superiore 52 Magnum (Santa Margherita, € 22,60, [santamargherita.it](http://santamargherita.it)) e Metodo Classico Brut Magnum (Kettmeir, € 34,80, [kettmeir.com](http://kettmeir.com)). A destra della borsa, flûte Iriana, secchiello e pinze per ghiaccio Bulle d'Argent, sottobicchieri Jardin d'Eden (Christofle, € 65, 1200 e 220 le pinze, 330 la conf. da 2, [christofle.com](http://christofle.com)).

Ha collaborato  
Elena Villa.



**U**na voce calda in sottofondo canta le melodie di Natale. La casa, ancora silenziosa, sembra avvolta in una nuvola di bianco, come in tutti i bei sogni. Qualche scintillio dorato luccica qua e là, acceso dalle fiamme delle candele. Tutto è pronto per celebrare il pranzo più importante dell'anno, con un menu di squisita eleganza.

RICETTE *Davide Brovelli*

TESTI *Laura Forti*

FOTOGRAFIE *Francesca Moscheni*

STYLING *Irene Baratto*

ILLUSTRAZIONI E TIPOGRAFIA *Anna Canavesi*







*Un sogno  
di Natale*



## 10 RICETTE PER 3 MENU A TEMA

*Le ricette del servizio sono proposte in un ideale ordine di servizio: ciò non significa che il vostro menu debba comprenderle proprio tutte! Ecco allora tre proposte per comporne di meno impegnativi, scegliendo solo alcuni piatti.*

### **PESCE SCENOGRAFICO**

Dopo un antipasto passe-partout come la **millefoglie di salmone**, stupirete i vostri ospiti con i **ravioli di ostriche**, veri e propri bocconi di mare. Servite quindi i **tranci di branzino al cacao nella creta**: originali nella presentazione e delicatissimi per gusto e consistenza. Lo **sformatino invernale** preparerà tutti alle morbide dolcezze dei dessert. Un menu ideale per la cena della Vigilia.

### **IL NUOVO CLASSICO**

Se preferite un'impronta più tradizionale, cominciate con la **terrina di foie gras**

e **cappone** per poi passare a **uno dei due primi**: gnocchi e ravioli sono entrambi grandi classici, ma proposti in una versione... da sogno. Anche l'**anatra con frutta fresca e secca**, per quanto di facile cottura, qui è rarefatta e quasi trasfigurata, curatissima. Prima del dolce, servite le **verdure miste con uovo morbido**: un esempio di quanto la semplicità possa essere perfetta. Terminate con entrambi i dolci: è festa, al dessert non si rinuncia!

### **ELEGANTE VEGETARIANO**

Se non amate né carne né pesce, potete iniziare con lo **sformatino invernale**, servito come antipasto. Proseguite con la **vellutata di patate** e continuate con le **verdure miste con uovo morbido**. Una degustazione di formaggi potrà completare il menu, prima di portare in tavola il dolce.

## TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL CAFFÈ

*È la perfezione delle piccole fiamme di crema a dare il tocco di eleganza alla torta vestita a festa.*







## CREMA FRITTA CON GELATO AL MARSALA E SALSA DI ZUCCA

Impegno *Per esperti*  
Tempo 1 ora e 40'  
più 3 ore di raffreddamento  
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone  
225 g Marsala  
200 g polpa di zucca  
125 g panna fresca  
100 g mascarpone  
100 g farina 00  
100 g liquore all'amaretto  
50 g amaretti secchi più un po'  
50 g latte  
50 g pane bianco senza crosta  
40 g farina di mandorle  
10 g zucchero a velo  
14 tuorli - 2 uova - acqua frizzante  
zucchero semolato - vaniglia  
cannella in polvere - olio di arachide

**Battete** 8 tuorli con 8 cucchiaini di zucchero semolato e il Marsala; cuocete a bagnomaria mescolando con una frusta fino a 85 °C. Spegnete il fuoco, unite la panna, trasferite nella gelatiera e avviate (gelato al Marsala). **Cuocete** la zucca con 80 g di zucchero semolato e 500 g di acqua per circa 30', poi frullate tutto ottenendo un purè. Mescolatelo con 50 g di zucchero semolato, il latte, 4 tuorli e mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo e cuocete a bagnomaria, mescolando con una frusta, fino a 85 °C. Spegnete e fate raffreddare (salsa di zucca). **Sbriciolate** il pane e gli amaretti e impastateli con il mascarpone, il liquore all'amaretto, un pizzico di cannella, 2 tuorli (35 g) e la farina di mandorle. Lasciate riposare il composto in frigo per 3 ore (crema). **Amalgamate** 2 uova con 100 g di farina 00, lo zucchero a velo e 100 g di acqua frizzante, ottenendo una pastella chiara. **Modellate** la crema in piccole palline, immergetele nella pastella e friggetele in olio di arachide a 180 °C finché non saranno dorate. Scolatele su carta da cucina. Infilatele, se volete, su uno stecco da spiedo e servitele subito appoggiate sulla salsa di zucca e accompagnate con il gelato. Completate con amaretti sbriciolati. **La signora Olga dice che** il gelato, la salsa e la crema si possono preparare il giorno prima: conservate il gelato in freezer (ricordatevi di toglierlo un po' prima di servirlo) e la salsa in frigorifero. Potete già modellare le palline di crema e conservarle in frigo, coperte con la pellicola. Poco prima di servire, preparate la pastella e friggete le palline.

## TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL CAFFÈ

Impegno *Medio*  
Tempo 2 ore e 30'  
Vegetariana

Ingredienti per 10-12 persone  
470 g cioccolato fondente  
300 g burro più un po'  
165 g zucchero semolato  
155 g farina di mandorle  
155 g zucchero a velo  
150 g ricotta - 60 g amaretti secchi  
30 g liquore al caffè - 25 g caffè solubile  
4 uova

**Lavorate** 150 g di burro morbido con lo zucchero semolato usando le fruste elettriche a bassa velocità, per almeno 15': dovrete ottenere una crema morbida e vellutata, nella quale lo zucchero dovrà essere ben sciolto, ma senza incorporare troppa aria. **Unite** un uovo alla volta, amalgamandolo perfettamente prima di aggiungere il successivo. Tritate in polvere gli amaretti e unite 40 g al composto, insieme alla farina di mandorle. **Fondete** 300 g di cioccolato a bagnomaria, lasciatelo raffreddare fino a temperatura ambiente, poi incorporatelo al composto, unite la ricotta, quindi il liquore. **Imburrate** uno stampo tondo (Ø 25 cm), cospargetelo con la rimanente polvere di amaretti e versatevi il composto; infornate la torta a 180 °C non ventilato per 1 ora. **Amalgamate** intanto 150 g di burro morbido con lo zucchero a velo, fino a ottenere una crema vellutata. **Fondete** 170 g di cioccolato a bagnomaria, lasciatelo raffreddare, poi unitelo alla crema di burro; riducete in polvere il caffè solubile (schiacciatelo in un mortaio o tra due fogli di carta da forno) e unitelo alla crema; mescolate e mettetevi in frigorifero la crema per 15', per stabilizzarla. **Controllate** che la torta sia cotta guardando i bordi: dovranno essere leggermente scostati dallo stampo. Lasciatela raffreddare nello stampo prima di sformarla. **Trasferite** la torta sul piatto da portata. **Raccogliete** la crema in una tasca da pasticciere e decorate la torta a ciuffetti. **La signora Olga dice che** la torta si può preparare il giorno prima. La crema è un po' più delicata e sarebbe meglio prepararla poco prima di utilizzarla, perché lasciandola in frigorifero tende a indurirsi troppo, rendendo difficile la decorazione con la tasca. Piuttosto, conviene ultimare la decorazione qualche ora prima del pranzo, e conservare la torta finita in frigorifero, ricordandosi di toglierla mezz'ora prima, perché la crema raggiunga la sua morbidezza ideale.



DAVIDE BROVELLI

È cresciuto tra i fornelli del ristorante dei genitori, Il Sole di Ranco. Per noi ha preparato ricette che gli ricordano i profumi e il fermento del Natale di quando era bambino. Il ristorante chiudeva per accogliere solo la famiglia al gran completo e sulla tavola comparivano prelibatezze di ogni genere. Molte le troverete in questi piatti.

**In tutto il servizio:** piatti *L'Abitare*, bicchieri *Ichendorf*, posate *Alessi*, tessuti per la tavola *Fazzini* e *Society by Limonta*, sedie in legno *Cappellini*, sedia bianca *Magis*, decori in ceramica *GIOVElab*, origami in carta *Marta Vittorio*, sfere in muschio *Maryflor*, camino *Maisons du Monde*, poltrona *Minotti*, coperta *Flamant*, tavolino *E15*, pouf *Broste Copenhagen* (*yoox.com*), tappeto *Kasthalk*; regali impacchettati con tessuti e carta da parati *Dedar*, *Elitis* e *Rubelli*.

**In apertura:** accessorio in ottone e grafica su legno *Ferm Living* (*belnotes.com*), lastra grafica *Tom Dixon* (*yoox.com*), candelabro *Skultuna* (*yoox.com*), sfera natalizia bianca e oro *Sia Home Fashion*, sfera dorata *Rosenthal*, gabbietta *Flamant*. Carta da parati *Elitis*, piattino con uccellino *GIOVElab*. **Millefoglie di salmone:** sfera dorata *Rosenthal*, candelabro *Sia Home Fashion*. **Terrina:** piattino pane *Alessi*, saliera e pepiera *Paola C*. **Vellutata di patate:** piatto fondo con cupola *Zafferano*, saliera e pepiera *Rosenthal*, accessorio dorato *Claesson Koivisto Rune* (*yoox.com*), piattino decorato *GIOVElab*. **Foto della tavola:** cupola in vetro e palline *Sia Home Fashion*, caraffa *De Vecchi*, vaso in ceramica *Serax*, saliera e pepiera *Sambonet*, lampada origami *Made in Design*. **Trancio di branzino:** oliera *De Vecchi*, tagliere, candelabro e clip *Tom Dixon* (*yoox.com*). **Anatra con frutta:** saliera e pepiera *De Vecchi*. **Verdure miste con uovo morbido:** oliera e bicchiere *De Vecchi*. **Sformatino invernale:** ciotola *Rosenthal*, accessorio dorato *Claesson Koivisto Rune* (*yoox.com*). **Foto nella sala del camino:** bicchiere *Villeroy & Boch*, bottiglia *Lsa*; sul camino oltre agli oggetti già citati, portafiori *Animedagiardino*. **Crema fritta:** coppa *Paola C*. **Torta al cioccolato:** alzata *Zafferano*.

Ringraziamo per la collaborazione le pasticciere Valeria Di Giacomo e Maria Donati e tutto lo staff de Il Sole di Ranco.