

***Quest'anno a Natale regaliamo cestini ripieni di cose buone  
preparate da noi***

***I piccoli vasetti con i sali aromatici per condire***

***Al sedano***

*Per marinare carni rosse o pesci.*

*Per insalate di pomodori tritare solo il sale con i semi di sesamo.*

- Tritare in un macinacaffè 100 g di sale grosso, un cucchiaino di semi di sedano, mezzo cucchiaini di semi di coriandolo ed aggiungere 2 foglie di alloro secche.

***Al peperoncino***

*Per pesce e carne alla griglia; per patate lesse o fritte*

- Tritare 100 g di sale grosso integrale con 3 peperoncini rossi essiccati e un cucchiaio di cumino.

***Al limone***

*Per pesce, specialmente gamberi e scampi, oppure per carni bianche alla griglia e verdure al vapore.*

- Tritare la parte gialla di due limoni non trattati e farla essiccare in forno su carta forno a 160° per circa 20 minuti.
- Mescolare con 100 g di sale fino e un cucchiaio di pepe bianco pestato finemente.

***Al sesamo***

*Per zuppe di verdure; Mescolato con poco olio evo per carni rosse alla griglia.*

- Mescolare 100 g di sale fino (anche integrale) con 1 cucchiaio di semi di sesamo tostati, un cucchiaino di curry e mezzo di paprica forte.

***Le salse da tenere in credenza  
per accompagnare carni, pani o formaggi***

***Salsa Piccadilly in accompagnamento a carni fredde o formaggio***

1 cucchiaio di semi di cumino, 2 cucchiaini di senape in grandi, 1 cucchiaio di curcuma, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino di Colman's, noce moscata, zenzero, 1 mela rossa, cimette di cavolfiore, fagiolini, zucchine, cetrioli, finocchi, peperoni, aceto bianco

- Tostare in padella calda 1 cucchiaio di semi di cumino, 2 cucchiaini di senape in grani, 1 cucchiaino colmo di curcuma, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino di Colman's e abbondante noce moscata.
- Unire un bicchiere colmo di aceto e portare a bollore. Unire poi zenzero grattugiato e 1 mela rossa grattugiata.
- Tenere a bagno in acqua salata per una notte: cimette di cavolfiore, fagiolini, zucchine, cetrioli, finocchi, peperoni, tutto in pezzetti.
- Scolare le verdure dall'acqua e metterle nella salsa che avrà bollito 5-6 minuti. Cuocere per 6 minuti (devono rimanere croccanti) invasare e conservare.
- Volendo, aggiungere del mango un po' acerbo tagliato in pezzi.

***Salsa bagnet rosso per i lessi***

2 kg di pomodori maturi, 3 peperoni rossi, 1 cipolla, 75 g di zucchero, 1/2 bicchiere di aceto, 1 peperoncino piccante, sale, 1 cucchiaino di noce moscata, chiodi di garofano e cannella in polvere

- Pulire i peperoni, privarli dei semi e tagliarli in pezzi, tagliare anche i pomodori e la cipolla.
- Mettere tutto in un tegame con lo zucchero e il peperoncino piccante.
- Cuocere per due ore.
- Passare tutto al passaverdure, aggiungere la noce moscata, la cannella e i chiodi di garofano in polvere, una presa di sale e 1/2 bicchiere di aceto.
- Fare restringere sul fuoco fino ad ottenere una salsetta cremosa. Invasare e sterilizzare secondo le norme.

### ***Marmellata di radicchio rosso di Treviso (o Chioggia)***

*Particolarmente indicata per accompagnare alcuni tipi di pane quali: pane al pepe nero, pane con ricotta e mozzarella di bufala, o pane alle noci e acciughe*

1 kg di radicchio rosso, 600 g di zucchero, 400 g di polpa di mele renette, 1 limone, più 1 limone spremuto e passato

- Tagliare il radicchio a julienne grosso.
- Portarlo a ebollizione con lo zucchero e le mele renette.
- Far bollire per circa 5 minuti, quindi aggiungere succo di limone e mescolare.
- Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare tutta la notte senza coprire, facendo in questo modo evaporare tutta l'umidità contenuta.
- Riprendere il giorno dopo, rimettere sul fuoco dopo aver aggiunto il succo del limone e cucinare fino a circa 40/50 gradi brix al refrattometro o 102°.

### ***Chutney di zucca, mele e zenzero***

1 kg di zucca a dadini, 250 g di pomodori rossi concassè, 250 g di mele renetta, 25 g di uvetta di Corinto, 250g di cipolle, aglio, 200 g di zucchero di canna, 200 g di zucchero semolato, 750 ml di aceto di mele, 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato, 1 stecca di cannella, 1 chiodo di garofano, 1 cucchiaino di sale, pepe

- Tagliare in quarti le mele, sbuciarle e togliere il torsolo.
- Affettare finemente le cipolle.
- Raccogliere tutti gli ingredienti in una pentola, aggiungere due spicchi di aglio infilzati in uno stecchino, la cannella, lo zenzero, il chiodo di garofano, l'uvetta e l'aceto di mele.
- Mescolare bene e portare ad ebollizione, poi abbassare la fiamma e lasciar cuocere coperto fino a che la zucca si sarà ammorbidita (circa 20-30 minuti).
- Unire gli zuccheri e il sale, mescolare e proseguire la cottura fino a che il composto avrà raggiunto la consistenza della marmellata (prova piattino).
- Eliminare la stecca di cannella, lo stecchino con l'aglio, insaporire con una bella macinata di pepe e riempire i vasetti sterilizzati, chiudere e capovolgere.

## ***Il formaggio in barattolo***

### ***Feta agli aromi***

- Stendere le erbe: timo, prezzemolo, basilico, origano, finocchiella su un vassoio e passarlo in forno o su una stufa 24 ore ad asciugare.
- Asciugare le fette di feta con carta assorbente. Disporle stese su un vassoio.
- Sbriciolare le erbe secche, unire pepe nero e 2 peperoncini a pezzetti. Premere il tutto sulle fette di feta da ambo le parti. Mettere in barattolo e coprire con olio.

## ***I vasetti con gli agrumi***

### ***Agrumi agli aromi***

Per 4 piccoli vasetti: 3 arance a scorza sottile, 4 limoni a scorza sottile, 5 lime, 620 ml di aceto di vino bianco, 1,20 kg di zucchero granulato, 2 bastoncini di cannella, 7 g di chiodi di garofano interi, 6 lamelle di macis

- Lavare bene la frutta. Tagliarla in fette sottili, metterle in una pentola di acciaio inox e coprirle a filo con acqua. Portare a ebollizione, incoperchiare e cuocere per 15 minuti. Scolare e conservare il liquido.
- In un'altra pentola, fare scaldare a fuoco basso l'aceto, lo zucchero e le spezie, mescolando ogni tanto, fino a che lo zucchero non si sia sciolto.
- Portare ad ebollizione lo sciroppo ottenuto e poi aggiungete le fettine di frutta.
- Se necessario, unire il liquido conservato per coprire la frutta.
- Cuocere a fuoco lento per 15 minuti finché la scorza risulti trasparente.
- Disporre le fettine in vasetti piccoli, puliti e caldi, alternando i vari gusti, oppure separatamente, come si preferisce.

### ***Albicocche secche al cognac***

Albicocche secche, cognac

- Mettere le albicocche secche a bagno per un'ora in acqua; asciugarle bene con canovacci puliti e carta assorbente. Disporle nei vasi e coprire con cognac.
- Il giorno dopo, se necessario, aggiungere del cognac per colmare il vaso.
- Quando le albicocche si saranno gonfiate (circa 20-30 gg), saranno pronte.

### ***Kumquat al cognac***

550 g di kumquat (agrumi orientali), 370 g di zucchero granulato, 150 ml di cognac

- Preparare 2 o 3 vasetti di vetro ben puliti, asciutti e sterilizzati a caldo e provvisti di coperchi ermetici. Togliere i gambi e lavare bene i kumquat; asciugare su carta assorbente.
- Mettere 310 ml di acqua in una pentola di medie dimensioni, aggiungere 120 g di zucchero e scaldare a fuoco lento, rimstando di tanto in tanto, fino a che lo zucchero si sia sciolto. Portare ad ebollizione, aggiungere i kumquat e cuocere a fuoco molto dolce per 2-3 minuti, facendo attenzione che non si spacchino. Togliarli con una schiumarola e disporli su un piatto. Conservare lo sciroppo. Infilateli con delicatezza nei vasetti senza stiparli troppo, in modo che arrivino giusto al bordo.
- Misurare 150 ml dello sciroppo rimasto e porlo in una pentola con il resto dello zucchero. Mescolare a fuoco lento fino a non si sia perfettamente sciolto.
- Fare bollire rapidamente per 1 minuto in modo che il composto assuma la consistenza di uno sciroppo. Verificare mettendone una goccia tra 2 cucchiaini freddi; premete e poi separateli: dovrebbe formarsi un filo sottile di zucchero.
- Versare lo sciroppo di zucchero in un misurino e aggiungere il cognac.
- Mescolare bene e riempire ogni vasetto fino al bordo con lo sciroppo al cognac.
- Sigillare con i coperchi ermetici, mettere un'etichetta e conservare in luogo fresco fino a un massimo di 3 mesi.

### ***Conserva di mandarini e pinoli***

1 kg di mandarini, 1 kg di zucchero, 60 ml di acqua di fiori d'arancio, 60 g di pinoli

- Con il pelapatate sbucciare i mandarini (così da avere la buccia senza la parte bianca).
- Tagliare le bucce a striscioline sottili e metterle in pentola con 1,5 dl di acqua. Far bollire fino a quando le bucce saranno tenere.
- Tagliare i mandarini a metà ed estrarre 5 dl di succo. Se necessario aggiungere acqua.
- Mettere tutti i semi in una garza di cotone e legarla.
- In una pentola mettere i semi, quello che è rimasto dei mandarini spremuti e circa 5 dl di acqua. Portare a leggera ebollizione e far bollire per 1 ora.
- Filtrare il tutto e metterlo con le bucce, aggiungere lo zucchero e il succo dei mandarini e portare sul fuoco a ebollizione sempre mescolando fino a quando lo zucchero non sarà sciolto e il composto addensato.
- Aggiungere ora l'acqua dei fiori d'arancio e i pinoli e fare bollire altri 2 minuti prima di invasare.

### ***Limoni in vaso da unire in cottura a carni e pesce***

Limoni, sale grosso, semi di finocchio, timo, alloro, pepe nero

- Tagliare i limoni in verticale in 4 parti lasciandoli uniti sul fondo.
- In mortaio schiacciare sale grosso con semi di finocchio, timo, alloro, pepe nero. Farcire i limoni con questo composto.
- Mettere i limoni in vaso premendoli bene, molto stretti affinché ne esca il succo.
- Spremere limone sopra fino a far arrivare il succo a  $\frac{3}{4}$  del vaso. Aggiungere poi acqua per arrivare al livello dell'apertura del vaso.
- Dopo 1 mese sono pronti da usare a pezzi per cuocere carne o pesce.

***E per finire regaliamo un dolce natalizio laziale a base  
di noci, mandorle, nocciole...***

***Il pangiallo***

75 g di uvetta, di zucchero, di miele delicato, di mandorle pelate e tostate, di nocciole, di gherigli di noci, 150 g di pinoli, 100 g di scorza di arancia candita a cubetti, 100 g di cioccolato fondente tritato, buccia di 1 arancia e 1 limone grattugiati, 300 g di farina

- Fare gonfiare l'uvetta in acqua, sgocciolarla e asciugarla.
- Mettere lo zucchero, il miele e le scorze grattugiate di arancio e limone in una casseruola di acciaio e portare ad ebollizione.
- Unire tutti gli ingredienti rimasti, per ultimo la farina, mescolando in continuazione e lasciar cuocere per 5 minuti.
- Fare 10 mucchietti sulla spianatoia infarinata aiutandosi con due mestoli. Modellare poi con le mani inumidite.
- Fare riposare per alcune ore.
- Cuocere in forno statico a 170° per circa 20 minuti.
- Far riposare alcuni giorni.

*Si conservano anche per 2 mesi avvolti in carta pergamena.*