



**Francesca Ghezzi**  
Giornalista e conduttrice televisiva,  
amante della buona cucina e di viaggi

# I PIATTI DELLA Tradizione

**A** ogni regione i suoi piatti e le sue tradizioni, soprattutto a Natale. Nel periodo dell'Avvento infatti, sono moltissimi i riti e le usanze diffuse in lungo e largo sulla nostra Penisola, anche e soprattutto dal punto di vista culinario. Al Centro e al Sud il Natale si festeggia partendo dal Cenone della Vigilia, mentre al Nord ciò che non deve mancare è il pranzo del 25 dicembre. Due cose, su tutte, mettono gli italiani d'accordo in ogni regione essi vivano: il pandoro e il panettone. Ecco a voi una carrellata di ricette tipiche natalizie di ogni parte d'Italia!

## Canederli con speck

**S** battere due uova con il latte, aggiungere sale e pepe e sbriciolarvi il pane raffermo. Lavorare bene tutti gli ingredienti e lasciarli riposare per un'ora circa. Tagliare a dadini lo speck. Tagliare a fettine sottili mezza cipolla e farla rosolare, insieme ai dadini di speck, nell'olio. Unire il composto con le uova e il pane, il formaggio grattugiato, la noce moscata e il prezzemolo. Creare delle palline e infarinare. Far bollire in una pentola a parte il brodo di carne e cuocere i canederli ottenuti, scolandoli quando saliranno a galla. Servire con il brodo caldo. ♦

### INGREDIENTI

200 g di pane raffermo • 80 g di speck affumicato • 150 ml di latte • 30 g di farina  
Noce moscata q.b. • Prezzemolo q.b. • 2 uova  
2 litri di brodo di carne • Mezza cipolla • 50 g di formaggio grattugiato • Sale e pepe q.b.



ESecuzione

## Carbonade alla valdostana

**A** ffettare sottilmente la cipolla e metterla in una padella, rosolandola a fuoco basso con il burro. Tagliare la carne a bocconcini, infarinarli e unirli nella padella con il soffritto, facendo rosolare il tutto a fiamma vivace. Condire con il sale, il pepe e le varie spezie, poi versare il vino rosso e lasciar cuocere a fiamma bassa per 45 minuti, aggiungendo altro vino se il composto risulta troppo asciutto. Servire calda. ♦

### INGREDIENTI

800 g di fesa di manzo • 1 cipolla grande  
50 g di burro • Farina di grano tenero 00 q.b.  
400 ml vino rosso corposo • Noce moscata q.b.  
Cannella q.b. • Sale e pepe q.b.



ESecuzione



## Ravioli alla genovese



**P**er il ripieno: mettere la mollica dei 2 panini a bagno nel brodo. Spellare le cervella e gli schienali e metterli in ammollo per un'ora, cambiando più volte l'acqua. Sbollentare le scarole e la borragine per 5 minuti in acqua salata, poi scolarle, strizzarle e frullarle nel mixer. Mettere da parte. Tagliare a pezzetti il vitello, il maiale, la polpa di vitella e le animelle e far rosolare il tutto nel burro. Unire le cervella e gli schienali scolati e proseguire la cottura. Tritare tutte le carni molto finemente, unire la salsiccia spellata a tocchetti, le verdure passate nel mixer, 4 uova sbattute, la mollica di pane strizzata, il formaggio grattugiato e la maggiorana.

Regolare di sale. Per la pasta: Lavorare la farina con 3 uova, un pizzico di sale e l'acqua tiepida, che serve per amalgamare l'impasto. Lasciar riposare la pasta per 30 minuti avvolta in una pellicola, poi dividerla in 6 panetti e tirare 6 sfoglie sottili con il matterello. Su 3 di esse distribuire il ripieno in mucchietti, a 3 cm di distanza l'uno dall'altro. Con un pennellino bagnare lievemente la pasta tutto intorno al ripieno, coprire con le sfoglie rimaste e chiudere i ravioli premendo bene con le dita. Intagliarli con una rotella dentellata e lessarli in acqua bollente salata per 4-6 minuti. Servire caldi, ripassandoli in una padella con il burro. ♦

### INGREDIENTI

250 g di carne magra di vitello • 7 uova • 4 cespi di scarola • 1 mazzo di borragine • 100 g di filetto di maiale • 150 g di polpa di vitella • 50 g di animelle • 100 g di cervella di vitello • 30 g di schienali • 70 g di salsiccia • 30 g di burro • mollica di 2 panini • 1 tazza di brodo di carne • 1 manciata di formaggio grattugiato • 1 mazzetto di maggiorana • 500 g farina • sale q.b.

## Crostini toscani

**F**ar rosolare la cipolla tritata in una caseruola con olio d'oliva, poi unirvi i fegatini di pollo ben lavati e puliti, facendoli rosolare per circa 2 minuti. Sfumare con il vino bianco. Unire un pochino di brodo e far cuocere per circa 5 minuti, poi unire i capperi e l'acciuga; lasciare insaporire il tutto per altri 5 minuti. Una volta tolto dal fuoco, passare tutto al mixer e aggiustare di sale il sugo per i crostini lasciandolo intiepidire. Affettare il pane e metterlo sulla griglia del forno per 2 minuti per abbrustolirlo. Una volta pronti, condire i crostini con il composto ottenuto. Se si utilizza il pane toscano, oltre ad abbrustolirlo in forno, lo si può bagnare con del brodo prima di spalmarci il paté. ♦

### INGREDIENTI

300 g di fegatini di pollo • Pane toscano q.b. • Mezza cipolla • Mezzo bicchiere di vino bianco • 1 cucchiaio di capperi tritati • 1 o 2 filetti di acciuga o pasta di acciuga • 4 cucchiari di olio d'oliva • Brodo q.b. • Sale q.b.



## Stoccafisso con le patate (calabria)

ESECUZIONE

Lavare con cura lo stoccafisso con acqua e aceto, scolarlo e asciugarlo con della carta da cucina. Cucinare il sugo con prezzemolo, peperoncino, alcune olive, passata di pomodoro, un po' di aceto bianco, sale e pepe; una volta ristretto, aggiungere dell'acqua e, quando inizia a bollire, unire

le patate tagliate a tocchetti. Quando queste ultime saranno cotte, unire lo stoccafisso e le olive restanti, terminando la cottura coprendo con un coperchio. ♦

### INGREDIENTI

500 g di stoccafisso (o baccalà) - 700 g patate  
Prezzemolo - Olio q.b. - Peperoncino in polvere  
q.b. - 200 g passata di pomodoro - Olive verdi in  
salamoia q.b. - Aceto bianco q.b. - Acqua q.b.  
Sale e pepe q.b.



## Pettole pugliesi

ESECUZIONE

Stacciare la farina in una ciotola, fare al centro una fontana e unirvi il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida. Nella restante acqua sciogliere il sale grosso e versarla a filo sulla farina. Impastare con le mani fino ad ottenere un composto morbido e colloso. Tagliare le olive verdi e nere a rondelle e aggiungerle all'impasto. Amalgamare bene le olive all'impasto e metterlo a lievitare per qualche ora, in una ciotola coperta con un po' di pellicola, fino a quando il volume non sarà raddoppiato. Trascorso il tempo, prelevare poco impasto alla volta e con un dito bagnato far scivolare le palline nell'olio bollente. Far dorare da entrambi i lati le pettole, poi toglierle dall'olio e farle scolare su carta assorbente. ♦

### INGREDIENTI

500 g di farina 00 - 12 g di lievito di birra fresco - Mezzo cucchiaino  
di sale grosso - 375 ml di acqua tiepida - 5 g di olive verdi  
5 g di olive nere - Olio di semi per friggere q.b.

