



Sabrine d'Aubergine

Finalmente Natale!

Ricette e racconti per giorni di festa



Guido Tommasi Editore



Sabrine d'Aubergine

Finalmente Natale!

Ricette e racconti per giorni di festa

Guido Tommasi Editore



Sommario

<i>Introduzione</i>	7
Piccolo forno per giorni di festa	8
La scatola dei biscotti	30
Il tavolo della tombola: croccanerie e altre piccole delizie	42
Festosi spuntini senza pensieri	58
A fuoco lento	84
L'orto d'inverno	100
L'apprendista pasticciere	128
Allegri, benefici cicchetti	142
Trasparenze sottovetro: sciroppi e gelatine	160
Natale è una ghirlanda, un fiocco di neve, tante piccole luci	174
<i>Natale è un regalo...</i>	184
<i>Quando c'è di mezzo il lievito</i>	186
<i>Indici</i>	188
<i>Ringraziamenti</i>	191



Introduzione

Quando dicembre bussa alla porta, la casa prende a danzare a un ritmo inconfondibile e gioioso. C'è una festosa frenesia che la pervade, un'atmosfera di attesa... E mentre addobbi e ricordi escono dalle scatole, e l'albero si accende, e la lista dei regali si accorcia – man mano che i pacchetti spuntano qua e là – persino quelli con la scorza più dura decidono che è arrivato il momento di deporre la corazza e tornare un po' bambini: e si arrendono al Natale.

Lo spirito natalizio è, per sua intima natura, un tantino regressivo: ci si ritrova senza neanche accorgersene a credere alla Befana, a guardare una tazza di cioccolata senza retropensieri dietetici, e a trovare frequentabili film e canzoni a tema, e perfino certi maglioni jacquard sferruzzati da vecchie zie, altrimenti destinati alla naftalina tra i cimeli di famiglia. Ma se come me siete tra quelli che non vedono l'ora di arrendersi, e siete disposti ad accogliere Babbo Natale a braccia aperte, perché una piccola regressione ci vuole, una volta l'anno, per riequilibrare undici mesi di vita da adulti, troverete in queste pagine pane per i vostri denti... e non solo in senso metaforico, giacché un paio di ricette di pane ce le trovate per davvero!

Questo è il racconto di una piccola cucina – una cucina vera, proprio come la vostra – che si anima di avventure dagli esiti commestibili, aspettando il Natale. E se ingredienti e personaggi s'intrecciano in un alternarsi di storie e di ricette, è perché è così che la vita funziona per davvero. E poi, da queste parti, di chef professionisti neanche l'ombra! Cucinare è innanzitutto un modo per stare insieme e per volersi bene, perciò l'obiettivo non è tanto “cosa mangiare a Natale”, ma piuttosto “come divertirsi in cucina approfittando del tempo rilassato del Natale”.

Così, tra una sfornata di panini e la magia di un soufflé, prendono forma i regali golosi che finiranno sotto l'albero: biscotti, sciropi, pâté, torrone e croccanerie varie, vasetti di chutney e gelatine, pot-pourri... Ma anche preparazioni che, con pochi passaggi aggiuntivi, daranno vita a improvvisati spuntini tra amici o arricchiranno le tradizionali cene di famiglia. Ritrovarsi in cucina è l'occasione per scambiarsi i ricordi, sorseggiare un cicchetto da leccarsi i baffi, cuocere a fuoco lento un brasato al vin brûlé, o impastare a più mani deliziose brioches per colazioni e merende senza sensi di colpa. E mentre s'intrecciano ghirlande – di panini, di bignè, di meringa o di stelle d'arancia – e si dosano spezie, la casa si prepara alla festa che emoziona grandi e bambini: s'alzano nuvole di farina e cadono fiocchi di neve, ma fatti di zucchero...

Qui troverete ricette alla portata di tutti, anche di chi non sospetterebbe mai di avere doti da fornaio o pasticciere; rischiate di iniziare leggendo un racconto e di ritrovarvi avvinghiati a un impasto che profuma di burro: siete avvertiti... Molte sono l'equivalente commestibile di una comoda poltrona sfondata di famiglia, un angolo tranquillo in cui le tensioni non esistono, perché stare in cucina è sempre un gioco spensierato e fa niente se la torta esce dal forno stortignaccola: a Natale sono tutti più buoni, nessuno ve lo farà notare, se l'avete fatta con il cuore.

E adesso credo di avervi detto proprio tutto, almeno tutto quello che poteva stare in una pagina: non mi resta che augurarvi buona lettura e buona cucina! E un bellissimo, scintillante Natale, pieno di desideri che si possano avverare. Abbandonatevi alla sua magia. E ovunque e con chiunque voi siate – sotto i cieli stellati di questo piccolo, bizzarro mondo – fate in modo di essere felici...

Salve



I biscotti per l'albero alle spezie e cacao

Non sarebbe Natale senza una sfornata di biscotti da appendere all'albero! Prepararli è una festa, e pazienza se con la scusa di una sbrodolatura o di un buco mal fatto gli addetti al controllo qualità decidono di smaltire seduta stante certi esemplari imperfetti: le domeniche dell'Avvento sembrano fatte apposta per sfornare biscotti, potete sempre replicare. Piuttosto: coinvolgete i bambini. Oppure tirate fuori il bambino che c'è in voi...

TEMPO: 2 ORE (PER 2 INFORNATE,
ESCLUSO IL TEMPO PER LA
DECORAZIONE)

PER 60 BISCOTTI CIRCA

PER L'IMPASTO

150 g di burro freddo a cubetti

1 uovo grande

2 cucchiaini di melassa

300 g di farina bianca 00

120 g di zucchero muscovado

10 g di cacao amaro setacciato

2 cucchiaini di miscela quattro spezie

un pizzico abbondante di sale fino

PER DECORARE

1 tavoletta di cioccolato bianco

1. Tagliate il burro a cubetti e rimettetelo in frigo fino al momento di utilizzarlo. Sbattete appena in una ciotolina l'uovo intero e la melassa.
2. Mettete nel mixer la farina, lo zucchero, il cacao setacciato, la miscela quattro spezie e il sale e fatelo andare per un attimo, giusto per mescolarli un po'. Aggiungete il burro e azionate ancora, a intermittenza, finché non ottenete un composto sabbioso.
3. Aggiungete il mix di uovo e melassa e continuate a lavorare, a intervalli di una decina di secondi per non scaldare il composto: fermatevi appena vedete che sta insieme. Se fosse troppo asciutto potete aggiungere 1 o 2 cucchiaini d'acqua fredda (ma non esagerate, se volete poi riuscire a stenderlo con facilità).
4. Rovesciate l'impasto su un foglio di carta forno, appiattitelo con le mani in una frittellona (senza schiacciarlo troppo), poi copritelo con un altro foglio e allargatelo un po' con il mattarello. Non è necessario che arrivate allo spessore definitivo, ma se vi portate avanti in questa fase vi sarà poi più facile stenderlo senza strapazzarlo. Trasferitelo in frigo per un quarto d'ora.
5. Accendete il forno a 180°C e rivestite di carta forno una teglia per biscotti.
6. Stendete l'impasto a uno spessore di 4 mm, tenendolo tra i due fogli di carta forno: eviterete così di ricorrere alla farina, che lascerebbe tracce color bianco-neve a casaccio qua e là. L'unica neve prevista, in questa fase, è riservata al profilo dei biscotti: tuffate gli stampini nel barattolo della farina tra un taglio e l'altro, se li volete di forma perfetta! Ci penserà poi il cioccolato bianco a cancellarne ogni traccia... Trasferite i biscotti sulla teglia senza preoccuparvi di distanziarli troppo (non hanno lievito, non si espanderanno in cottura). Quando la teglia sarà al completo, rimettetela in frigo per un quarto d'ora.
7. Bucate i biscotti, infornateli per una decina di minuti, poi estraeteli dal forno, girateli e cuoceteli per altri cinque. Fateli raffreddare su una griglia da pasticciere.
8. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, aspettate che si raffreddi un po' (altrimenti scivolerà via troppo rapidamente), poi mettetelo in un sac à poche e decorate i biscotti. Che avranno bisogno di qualche ora, prima di poter essere appesi all'albero senza sbavature...



Fare i buchi nei biscotti è un'attività molto zen: richiede calma, pazienza, precisione, e perfetta padronanza di sé. Richiederebbe anche l'utensile giusto, se fosse disponibile, ma non è detto che accada. Se avete una bocchetta da sac à poche di diametro minimo usatela: è l'utensile giusto. Produce buchi regolari e la porzione di impasto da asportare finisce risucchiata dal cono, voi non dovete far altro che scuoterla via. Ma se una bocchetta da pasticciere non ce l'avete, non è detto che dobbiate rinunciare al vostro progetto. Esiste un utensile forabiscotti decisamente più naïf, ma che funziona sempre: procuratevi un vermicello di Gragnano, cottura 12 minuti, e procedete. Se l'impasto è freddo a sufficienza, riuscirete nell'impresa!

le ricette

Il tronchetto di Natale della signora Lena

La signora Lena trascorreva i pomeriggi d'estate in terrazza, seduta sulla poltrona di midollino davanti a un mare del colore dei suoi occhi. Era una signora in età sempre elegantissima, di quell'eleganza mai noiosa che contraddistingue le persone creative: c'era regolarmente un tocco di colore, un piccolo guizzo d'oro o d'argento, o un bijou speciale nelle sue mise. E non aveva mai un capello fuori posto. Quando passavo dal suo giardino non riuscivo a non farle un complimento: me li tirava fuori, e glieli facevo con sincerità. "Com'è complimentosa, lei!" si scherniva. E poi aggiungeva: "Sa cos'è, è che per stare in mezzo ai giovani bisogna sempre essere a posto. E se non ci si cura non si è più anziani, si diventa vecchi...". Lei era quanto di più distante da una persona vecchia si possa immaginare: era sempre circondata da ragazzi, aveva una tribù di nipoti che la adoravano. E sorrideva. Questa ricetta è sua, e sono felice che sia qui. Anche – ma non solo – perché è buonissima.

TEMPO: 1 ORA

PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO

5 uova grandi
100 g di zucchero semolato
60 g di cacao amaro
un pizzico di sale fino

PER LA FARCITURA

300 g di mascarpone
5-6 cucchiaini di panna fresca
da montare

PER GUARNIRE

zucchero a velo
un po' di frutti rossi a piacere

1. Accendete il forno a 170°C e rivestite di carta forno una teglia per biscotti (fissate i bordi con delle mollette da bucato, così starà ben ferma mentre stendete l'impasto).
2. Separate tuorli e albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e non fermatevi finché non sono gonfi, spumosi e quasi bianchi. Poi montate gli albumi a neve ferma con il sale: non esagerate con le fruste, altrimenti assumono un aspetto strapazzato.
3. Aggiungete ai tuorli il cacao, un paio di cucchiaini alla volta, facendolo scendere da un colino, e mescolate con movimenti ampi dal basso verso l'alto. Quando ne avrete aggiunto circa un quarto, passate agli albumi: anche in questo caso, un quarto alla volta e mescolando con la stessa tecnica, per non smontare il tutto. Alternate le aggiunte di cacao a quelle di albumi, finché non avrete un composto della consistenza della schiuma da barba (commestibile, però...).
4. Rovesciatelo nella teglia e stendetelo delicatamente in uno strato uniforme, alto circa 1 cm (se è più spesso, non riuscirete ad arrotolarlo senza romperlo). Se non arriva dappertutto, lasciate una porzione di teglia libera: l'importante è che formiate un rettangolo.
5. Infornate e restate nei dintorni: il Pan di Spagna cuoce in 7–12 minuti (a seconda del forno di casa vostra). È pronto quando è gonfio, ma ancora gommoso e morbido al tatto (potete tastarlo, quando non vedete più bollicine in movimento sulla superficie).
6. Nel frattempo lavorate il mascarpone con la panna. E stendete sul piano di lavoro uno strofinaccio da cucina bagnato in acqua fredda e ben strizzato.
7. Quando il Pan di Spagna è pronto, sfornatelo, sollevatelo con la sua carta, e fatelo intiepidire su una griglia (se non ne avete una, fatevi un giretto per casa tenendolo per i lembi di carta). Questo è un passaggio cruciale: se si raffredda troppo perde elasticità, se è ancora caldo scioglie il mascarpone. Perciò regolatevi: appena capite che può reggere una bella spalmata senza conseguente scioglimento, trasferitelo sullo strofinaccio umido e procedete.
8. Stendete il mascarpone con delicatezza, per evitare che la base si sbricioli: arrivate fino a 2 cm dai bordi. Siate rapidi: ogni secondo che passa vi allontana dal risultato perfetto.
9. E adesso tirate un bel sospiro, perché siete alla curva finale. Arrotolate con cura il Pan di Spagna (nota qui a fianco, ce la potete fare...) e formate il tronchetto.
10. Sigillatelo con la pellicola (piatto compreso) e infilatelo in frigo. Al momento di servirlo, spolverizzatelo di zucchero a velo e guarnitelo con i frutti rossi.



Per arrotolare il Pan di Spagna su se stesso, iniziate tirandovi dietro anche la carta forno, e staccatela con delicatezza solo quando non riuscite più a procedere. Fate in modo che il rotolo sia ben serrato per tutta la lunghezza, prima di continuare.





*E mentre s'intrecciano ghirlande – di panini, di bignè,
di meringa e di stelle d'arancia – e si dosano spezie,
la casa si prepara alla festa che emoziona grandi e
bambini: s'alzano nuvole di farina e cadono fiocchi di
neve, ma fatti di zucchero...*



25,00 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 151 6



9 788867 531516



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it