

Qucina Menù di Natale a tutto mondo: Francia, Canada, Italia, Spagna e Ghana

Author : Josie

Date : 21 dicembre 2014



Care lettrici e cari lettori,

manca poco ai festeggiamenti e noi di PaginaQ continueremo a farvi compagnia con tutte le nostre notizie anche nelle vacanze natalizie.

Immagino che nonostante la brutta crisi che sta rovinando gli umori non mancherà il momento magico per radunare tutti i parenti e talvolta anche amici per festeggiare il Natale.

Vi delizierò con un menù veramente speciale grazie alla collaborazione del nostro pianeta (il mondo) offrendovi anche simpatiche chicche. Innanzitutto partiamo chiedendoci: qual'è l'origine del Natale?

Tanti di noi pensano a Babbo Natale, al polo nord, alle renne, alla nascita del Gesù bambino etc. ma in realtà non è proprio così. Il termine "Natale" viene dal latino *natàlis* derivato da *natus* (nato).

Come accennavo all'inizio si pensa e si identifica il 25 dicembre con la nascita di Gesù in realtà non è la data reale della sua nascita e ciò viene dimostrato dal fatto che non ci sono tracce di questa nei Vangeli e nella Bibbia. Le radici del natale sono pagane infatti si può dire che originariamente, i Celti, festeggiavano il solstizio d'inverno erroneamente, perché questo avviene il 21 e non il 25 dicembre. I Romani invece festeggiavano i Saturnali, in onore del dio Saturno, il dio dell'agricoltura. Venivano scambiati doni per augurare un periodo di pace e di prosperità. Successivamente, l'imperatore Aureliano sostituì i Saturnali con la festa del sole, ovvero veniva festeggiato il giorno più breve dell'anno, il solstizio d'inverno. Nel nord Europa si celebrava invece la festa del raccolto. Invece la Chiesa Orientale festeggiava la sua nascita il 6 gennaio perché coincideva con l'originaria festa di Dionisio. Solo nel IV secolo d.C., quando il cristianesimo divenne religione ufficiale dell'Impero Romano, Papa Giulio I decise di far confluire le feste di origine popolare con la cristianità.

Per non divulgarmi troppo perdendomi in discorsi poco culinari entrerò nella ricetta di oggi attraverso un'ulteriore ma necessario preambolo. Intanto posso dire che non si tratta solo di una ricetta ma di **un vero e proprio menù che ho creato mettendo insieme la tradizione natalizia in alcuni stati del mondo**, ognuno dei quali rappresenta una sua immaginaria divisione in tre parti: **Nord, Centro e Sud: Canada, Spagna e Francia per gli Antipasti, il Ghana per il piatto unico e l'Italia per i Dessert.**

Beh ora direi che siamo pronti per andare in cucina...
Partiamo dagli antipasti...Bagel, rollitos e tartare.

Bagel di Montreal

I bagel sono dei panini meglio ancora ciambelline decorate con il sesamo, semi di papavero o semi di girasole. Sono originari di **Cracovia**, ed è una specialità della comunità ebraica ashkenazita (che vuol dire provenienti dalla tradizione degli ebrei dell'Europa dell'est) infatti sono loro che hanno importato queste ciambelle nel Nord America.

La particolarità delle bagel di Montreal, oltre alla lieve presenza di miele che gli conferisce un profumo particolare senza renderlo dolce, è la sua cottura. Questo pane infatti viene **prima tuffato per qualche minuto in acqua e poi fatto cuocere in forno**.

Ingredienti:

Procedimento:

Combinare l'acqua, il lievito ed i 3 cucchiaini di miele nel recipiente di un mixer col gancio per impastare; mischiare e lasciare riposare 5 minuti finché non fa una bella schiuma. Accendere il mixer e aggiungere gradualmente 4 tazze di farina con i 2 cucchiaini di sale, finché si ottiene un impasto omogeneo. Aggiungere ora mezza tazza di farina per volta per farne un impasto abbastanza asciutto; rovesciare sul tavolo di lavoro leggermente infarinato ed impastare con le mani fino ad ottenere una pasta elastica e liscia che non si appiccica più alle dita, aggiungendo gradualmente poca farina per volta fino a raggiungere la consistenza desiderata. Tenete conto che l'impasto del bagel deve risultare più pesante e più duro da maneggiare di un pane al lievito normale.

Oleate un grosso recipiente con un cucchiaio di olio e riporcì l'impasto girandolo bene per ricoprirne tutta la superficie di olio, coprire con un panno pulito e lasciar riposare una buona ora in un luogo tiepido e protetto finché non raddoppia di volume. Per tutti i miei impasti da lievitare, io scaldo leggermente il forno e dopo averlo spento, ci metto il recipiente coperto da un panno umido.

Una volta terminata la lievitazione, lavorate bene l'impasto e dividetelo in 12 parti uguali formandole a palla. Da ogni pallina poi, ricavate un salsicciotto di circa 15-20 cm di lungo; a questo punto riunite sovrapponendole leggermente le due estremità e inserendo la mano nel buco arrotolatele insieme formando così la mitica ciambella. Posate le ciambelline così formate su una piastra leggermente oleata, ricopritele con un panno pulito e lasciate riposare una 30 di minuti.

A questo punto accendete il forno e oleate il fondo di una piastra da forno. Preparate in un piatto fondo i semini a vostra scelta (sesamo, papavero ma anche semi di girasole o pezzetti di cipolla frita e croccante).

In una pentola a falde alte fate bollire l'acqua con 1 cucchiaio di miele; un paio alla volta, tuffateci dentro per circa un minuto i bagels, prendendo cura di girarli. Tirarli fuori dall'acqua uno per uno e tuffarli nei semini ricoprendoli interamente prima di posarli sulla piastra da forno. Una volta terminata l'operazione per i 12 bagels, infornate e lasciate cucinare ancora 30-35 minuti o finché non siano ben dorati. Potete accompagnarle con quello che vi pare...io le ho tagliate in mezzo e ci ho spalmato lo stracchino.

Rollitos de pollo con jamòn y queso

6 fette di petto di pollo
6 fette di prosciutto cotto
6 fette lunghe di fontina

Procedimento:

Su un tagliere mettete le fette di pollo e pestatele leggermente con un batticarne.

Iniziate a comporre: su ogni fetta di petto di pollo ponete una fetta di prosciutto cotto e una fetta di fontina. Arrotolate ogni fetta nella carta argentata sigillandole bene, formando tipo delle caramelle. A questo punto cuoceteli in acqua abbondante salata per circa 15 minuti.

Dopo le scartate facendo attenzione a non scottarvi, tagliate a rondelle e servitele con un filo d'olio.

Tartare di salmone fumé con cipolle croccanti

Ingredienti:

Procedimento:

Iniziate a pulire il filetto di salmone spellandolo e spinandolo con attenzione magari con l'aiuto di una pinzetta. Sciacquatelo, asciugatelo con della carta assorbente dopodiché tagliatelo prima a strisce poi a cubetti piccoli. In una ciotola fate un'emulsione con olio, cipolla tritata, succo di limone, aneto tritato, sale e pepe.

Tagliate il salmone fumé finemente e unitelo con il salmone fresco alla salsa. Mescolate bene e lasciate riposare in frigo per 30 minuti.

Cipolle fritte

1 cipolla rossa
latte q.b
farina bianca q.b
olio x friggere

Procedimento:

Tagliate la cipolla a rondelle e lasciatele a bagno nel latte per 1 ora così perde tutti i suoi aromi forti. Trascorso questo tempo sgocciolate il tutto, passate prima nella farina poi al setaccio le rondelle. Friggetele in olio caldo mescolando di continuo fino a che non saranno ben dorate.

A questo punto le asciugate bene e terminate servendo la tartare su un piatto ovale decorando con delle rose di salmone fumé, aneto e le cipolle fritte.

Lo Chef di questa ricetta consiglia la portata accompagnata da un buon bicchiere di Chablis del 2013.

Piatto unico Jollof rice

Ingredienti:

Procedimento:

Fare soffriggere a fuoco lento in una grossa pentola la carne con olio e burro d'arachidi. Togliere la carne dalla pentola e nello stesso fondo di cottura fare ammorbidire le cipolle, il peperone ed i pomodori tutti a pezzi non troppo sottili. Aggiungere la carne, la passata di pomodoro e le spezie. Salare. Aggiungere acqua o brodo e portare ad ebollizione. Aggiungere il riso e portarlo a cottura (aggiungendo, se necessario, dell'altra acqua) - tempo di preparazione 40 min.

Dessert: Panettone, Parozzo, Struffoli

Il Panettone è un tipico dolce natalizio milanese. Tra tutte le leggende sulla sua nascita ho scelto quello del Duca e il Fornaio:



Su questi antichi riti si innestano molte leggende, tra cui quella che vuole che il nome "panettone" derivi da "pane di Toni", dal nome di un garzone di cucina della corte di Ludovico il Moro che lo inventò. La suggestiva tradizione narra infatti che, nel corso di un banchetto offerto dal Duca in occasione del Natale, il cuoco di corte bruciò il dessert: la situazione fu salvata appunto dal garzone Toni, che aveva preparato un pan dolce con burro, canditi e pasta avanzati.

Il dolce ebbe un tal successo che il Duca domandò quale fosse il suo nome e, quando Toni disse di non aver ancora pensato come chiamarlo, il Duca decise per "pan del Toni". Secondo un'altra versione, invece, il Toni della leggenda - sempre vissuto alla corte di Ludovico Sforza detto il Moro - sarebbe un fornaio ("offellaio", da "offella", focaccia), padre della bella Adalgisa, amata dal cavaliere Ughetto degli Antellari. Per conquistare l'amata, Ughetto si finse apprendista fornaio e, una volta entrato nel laboratorio di Toni, preparò un dolce da offrire ad Adalgisa: l'impresa fu coronata dal successo, e Ughetto riuscì a sposare la sua bella, nientemeno che sotto la protezione di Ludovico il Moro e della moglie Beatrice.

Il panettone lo si può trovare confezionato, artigianale, con i canditi e senza, con creme diverse. Sicuramente non può mancare sui tavoli imbandite natalizie degli italiani.



Il **parrozzo** detto anche pane rozzo o il dolce di D'Annunzio è un dolce tipico abruzzese, che fu ideato e preparato nel 1920 da Luigi D'Amico, titolare di un laboratorio di pasticceria. D'Amico ebbe l'idea di fare un dolce dalle sembianze di un pane rustico, che era una pagnotta semisferica che veniva preparata dai contadini con il granoturco destinata ad essere conservata per molti giorni. D'Amico fu ispirato dalle forme e dai colori di questo pane e riprodusse il colore giallo del granoturco con quello delle uova alle quali aggiunse la farina di mandorle; invece, lo scuro colore dato dalla bruciatura della crosta del pane cotto nel forno a legna fu sostituito con la copertura di cioccolato. Il primo ad assaggiare questo dolce fu il poeta Gabriele D'annunzio che ne rimase estasiato a tal punto da scrivere una composizione musicale chiamata "**La canzone del Parrozzo**":

"È tante 'bbone stu parrozze nove che pare na pazzie de San Ciattè, c'avesse messe a su gran forne tè la terre lavorata da lu bbove, la terre grasse e lustre che se coce... e che dovente a poche a poche chiù doce de qualunque cosa doce..."

Ingredienti:

200 gr di mandorle dolci tritate o farina di mandorle
200 gr di zucchero

150 gr di semolino
6 uova
30 gr di burro
150 gr di cioccolato fondente
buccia grattugiata di un limone

Procedimento:

Innanzitutto mescolate le mandorle tritate con il semolino e il limone grattugiato. Poi a parte montate gli albumi a neve con una punta di sale dopodiché riunite il tutto (sia gli albumi che i tuorli) al preparato iniziale di mandorle e semolino. Imburrate uno stampo a forma di cupola o anche a ciambella, versarvi il composto e infornate per 45 minuti a 180-200°.

Dopo la cottura mettete il parrozzo su un foglio di carta assorbente. Preferibilmente il giorno dopo, sciogliere il cioccolato a bagnomaria con la punta di burro, e spalmarlo prima sulla base del dolce e poi una volta solidificatosi il cioccolato alla base, sulla parte superiore. Lasciar solidificare il tutto.

Gli **struffoli** sono dolcetti napoletani tipici del periodo natalizio. Sembra siano d'origine ellenica e risalgano ai tempi della Magna Grecia quando verso l'VIII secolo a.C. i Greci colonizzarono l'area geografica della penisola italiana meridionale. Anche in altre regioni esiste un dolce simile ma con nomi diversi ad esempio in Abruzzo, nelle Marche e nell'Umbria viene chiamato cicerchia, in Basilicata cicirata, in Calabria turtiddu.

Ingredienti:

Procedimento:

In una terrina mescolate le uova, lo zucchero, il lievito, il burro ammorbidito, il liquore, il latte e un pizzico di sale. Continuando a mescolare iniziate a versare lentamente la farina fino al limite del suo assorbimento. Iniziate a lavorare con le mani per ottenere un composto liscio e omogeneo di consistenza media poi fatelo riposare per mezz'ora. Trascorso questo tempo stendete l'impasto formando dei bastoncini a forma di grissini e ritagliate quindi tanti pezzetti grandi come nocchie.

Friggetene pochi alla volta in abbondante olio caldo, fate attenzione debbono colorirsi senza però diventare troppo scuri. Sgocciolate e depositate su carta da cucina a perdere l'unto in eccesso.

Nel frattempo in una padella fate sciogliere a fuoco basso il miele, aggiungete la buccia del limone e mescolate. Spegnete il fuoco, unite gli struffoli e rigirate delicatamente finché si saranno uniformemente impregnati. Prendete un piatto da portata, ponete al centro un largo bicchiere di vetro capovolto, disponete tutt'intorno gli struffoli col miele ancora caldo formando una ciambella.

A questo punto decorate subito con i confetti colorati (a Napoli si chiamano "diavulilli") e lasciate raffreddare il miele. Togliete il bicchiere e servite.

Questo è un dolce che si può conservare per più giorni!