



#opichristmas21

RICETTE DI NATALE DAL MONDO



Tourtière du Lac-Saint-Jean



Escudella i carn d'olla



Weinachtsgans



Christmas Pudding



Bûche de Noël

opitrad

traduzioni interpretariato consulenza



TOURTIÈRE DU LAC-SAINT-JEAN



Si tratta di uno sformato di carne, solitamente di maiale, manzo e selvaggina, con spezie e aromi, avvolto da una croccante pasta brisée.

La versione più conosciuta è quella di Lac Saint-Jean, ma ci sono molte varianti.

Il nome deriva dall'utensile in cui veniva cotto in origine, la tourtière, una sorta di teglia per torte.

Fonte:

<https://blog.giallozafferano.it/viaggiandomangiando/tourtiere-quebec/>





Ingredienti

Pasta brisé	2 rotoli	Timo	qb
Macinato di maiale	500 g	Salvia	2 foglie
Macinato di manzo	500 g	Uovo	1
Patate	2	Acqua	100 ml
Cipolla	1	Cannella in polvere	qb
Chiodi di garofano	4	Sale e pepe	qb

Procedimento

Bollire, pelare e schiacciare le patate. Mescolare la carne di maiale con la carne di manzo, le patate schiacciate, la cipolla, l'acqua, sale, il timo, la polvere di salvia, pepe, la polvere di cannella e la polvere di chiodi di garofano.

Mettere la carne in una padella capiente e farla friggere a fiamma moderata, mescolando per circa 2-3 minuti. Abbassare la fiamma e fare rosolare per ancora 5-8 minuti a fiamma lenta mescolando di tanto in tanto. Imburrare uno stampo dai bordi alti (24 cm di diametro) e stendervi il foglio di pasta brisé formando un bordo alto.

Versare la carne nello stampo, livellarla con un cucchiaino e stendervi sopra il secondo foglio di pasta brisé.

Chiudere bene i bordi, poi con un coltellino affilato intagliare un poco la pasta in modo che il vapore acqueo possa uscire durante la cottura.

Spennellare con l'uovo sbattuto.

Fare cuocere nel forno ventilato a 200°C per 10 minuti, abbassare la temperatura del forno a 170°C e cuocere per altri 20 minuti la torta.

Fare intiepidire la Tourtiere per circa 10 minuti, poi tagliarla a fette. Condire con una generosa cucchiainata di ketchup o con lo sciroppo d'acero oppure con la salsa di relish di pomodoro verde.

NOTE: A seconda delle regioni in cui viene preparato, sono utilizzate diverse tipologie di carne. Nelle aree costiere non è difficile trovare la versione con ripieno di salmone.



ESCUDELLA I CARN D'OLLA



È una zuppa di verdure e carne
dove i vari tipi di carne
(maiale, gallina, agnello, vitello)
simboleggerebbero i 4 evangelisti,
mentre i 7 tipi differenti
di verdure utilizzate
(fagioli, patate, rapa, cavolfiore,
carota, sedano, cipolla)
sarebbero associati
ai 7 sacramenti.

Fonte:

<https://www.spain.info/it/ricetta/escudella-carn-olla-cocido-catalan/>





Ingredienti

Garretto di manzo	500 g	Uova	2
Maiale (orecchio e muso)	300 g	Pane (ammollato nel latte)	1 fetta
Patate	300 g	Prezzemolo tagliato fine	1 ram.
Gallina	300 g	Gambo di sedano	1
Butifarra negra (salsiccia)	200 g	Piedino di maiale	1
Ceci (ammollati 1 notte)	150 g	Verza	1
Pancetta grassa	100 g	Carota	1
Maiale (carne magra)	100 g	Cipolla	1
Pasta da brodo	100 g	Rapa	1
Ossi di manzo	4	Sale	qb
Spicchi d'aglio	3		

Procedimento

Posizionare in una pentola il garretto, la gallina, la pancetta, gli ossi di manzo, l'orecchio, il muso e il piede di maiale, coprire il tutto con dell'acqua e far bollire per almeno un'ora. A questo punto, aggiungere il sale, i ceci, la rapa, la carota e la cipolla sminuzzate, la butifarra e il sedano.

Cuocere a fuoco lento finché la carne non è pronta (circa 30 minuti).

Preparare la polpetta (*pilota*): passare nel tritatutto la carne magra, la pancetta grassa, l'aglio, il prezzemolo e il pane, aggiungere poi le uova e un pizzico di sale, mescolando tutto. Con l'impasto ottenuto preparare una grande polpetta, da cuocere nel brodo di cottura.

Quando la carne è pronta, ritirare la pentola dal fuoco e far colare un po' di brodo in un altro recipiente, dove far bollire le patate e la verza a pezzi.

Quando il tutto è cotto, togliere gli ingredienti e utilizzare il brodo per cuocere la pasta.

Servire prima la zuppa e successivamente il piatto con la verdura e la carne.





In Germania
la portata principale
(*Hauptteller*)
del pranzo di Natale
è l'oca arrostita.

A volte farcita,
viene quasi sempre servita
con cavolo rosso e mele,
accompagnata
da grandi gnocchi
di pane chiamati Klöße.

Fonte:
[https://www.kochbar.de/
rezept/364262/
Weihnachtsgans.html](https://www.kochbar.de/rezept/364262/Weihnachtsgans.html)





Ingredienti

Un'oca fresca	5 kg	Pepe	qb
Mele	2	Paprika dolce	qb
Cipolle	2	Paprika piccante	qb
Sale	qb	Artemisia	qb

Procedimento

Lavare accuratamente l'oca dentro e fuori, asciugarla e rimuovere il grasso interno. Tagliare le ali. Mescolare tre manciate di sale, un po' di pepe, la paprika in polvere. Lavare e dividere in quarti le mele. Sbucciare le cipolle, lavarle e tritarle grossolanamente. Strofinare bene l'interno dell'oca con circa metà della miscela di spezie, inserire le cipolle, le mele e l'artemisia e cucire l'oca.

Utilizzare il resto della miscela di spezie per l'esterno e applicare accuratamente su tutta l'oca. Se necessario fare di nuovo una piccola miscela di spezie. Preparare una grande teglia con poca acqua calda e cuocervi l'oca su entrambi i lati per circa 20 minuti a fuoco basso. Preriscaldare il forno a 150°C. Tirare quindi fuori l'oca e porla in una teglia profonda: farla arrostita a fuoco basso per circa 5-7 ore a seconda delle dimensioni.

Conservare il liquido della precottura dell'oca e tenerlo sempre caldo. Versarlo sull'oca ogni 15-20 minuti. Girare l'oca per metà del tempo sull'altro lato. Prima della fine della cottura, mettere l'oca sulla griglia, regolare la temperatura a 200°C - 250°C finché si ricopre di una crosticina croccante.

In questa fase della cottura, spennellare di acqua e sale in modo da renderla ancora più croccante. Questo piatto viene accompagnato da gnocchi e cavolo rosso.

Naturalmente la salsa deve essere sgrassata.



CHRISTMAS PUDDING



Il Christmas Pudding è il grande classico delle feste natalizie britanniche: viene preparato almeno quattro settimane prima di Natale in modo che il suo sapore possa maturare. Alcuni addirittura lo preparano da un anno all'altro! Si usa inserire nel composto delle **monetine**: è di buon augurio per chi le trova.

Fonte:

<https://www.mangiarebene.com/ricette/ricette-di-dolci-al-cucchiaino/budini-mousse-souffle-spume/budino-natalizio>



CHRISTMAS PUDDING



Ingredienti

Burro ammorbidito	200 g	Noce moscata	1 cucn
Uvetta secca di Corinto	350 g	Briciole di pane	175 g
Uvetta sultanina	200 g	fresco (<i>pane al latte,</i>	
Prugne della California	200 g	<i>senza crosta</i>)	
Uvetta passa	200 g	Zucchero di canna	700 g
Canditi misti	50 g	Uova grosse sbattute	2
Mandorle tritate	25 g	Limone (<i>buccia e</i>	1
Farina	175 g	<i>succo</i>)	
Spezie miste in polvere	2 cucn	Melassa	1 cuc
(<i>chiodi di garofano,</i>		Latte	4 cuc
<i>cannella, zenzero</i>)		Brandy per flambare	2 cuc

Procedimento

Quattro settimane prima (o il giorno prima), imburrare lo stampo da budino con abbondante burro e a parte anche un foglio doppio di carta oleata che servirà poi da coperchio per il pudding. In una ciotola grande mescolare tutti gli ingredienti con un cucchiaino di legno o con l'impastatrice per circa 5 minuti fino a ottenere un composto omogeneo e riempire con questo la forma imburrata. Infilare al suo interno un paio di monetine, pareggiare la superficie che deve rimanere al di sotto del bordo per circa 2,5 cm e coprire con il doppio foglio di carta oleata (la parte imburrata rivolta verso l'interno) ben ripiegato tutt'intorno al bordo e legato con dello spago da cucina. Mettere il Pudding in una pentola e aggiungere dell'acqua calda in modo che ricopra la forma per 1/3. Coprire col coperchio e fare cuocere a fuoco bassa per circa 6 ore, non dimenticando di aggiungere sempre l'acqua calda che mano a mano evapora. Trascorso questo tempo, toglierlo dall'acqua e fare raffreddare. Sostituire poi il coperchio di carta oleata con un altro da legare come il precedente. Conservare il pudding in un luogo fresco e areato.

La mattina di Natale, riscaldarlo per circa 2 o 3 ore con lo stesso metodo usato per la prima cottura, ricordandosi di sostituire di tanto in tanto l'acqua che evapora.





Il tronchetto di Natale (*Bûche de Noël*) è legato alla tradizione del ceppo di Natale diffusa in Nord Europa.

La Vigilia di Natale, il capofamiglia poneva un tronco di legno nel camino che idealmente doveva bruciare lentamente fino all' Epifania.

I resti del ceppo venivano conservati come simbolo di **buon auspicio**.

Furono poi i francesi, nella metà del 1900, a trasformare il simbolo in un dolce.

Fonte:
<https://www.cuisineaz.com/recettes/buche-de-noel-traditionnelle-40342.aspx>





Ingredienti

Per la pasta biscotto:

Uova	4
Farina	100 g
Zucchero	100 g

Per la crema al burro:

Burro	200 g
Zucchero a velo	200 g
Aroma a scelta	qb

Per la ganache:

Cioccolato fondente	100 g
Panna intera	90 g
Decorazioni di	qb

zucchero

Per lo sciroppo:

Acqua	1/2 bicc
Zucchero	100 g
Aroma a scelta	qb

Procedimento

Preparare la pasta biscotto: versare le uova e lo zucchero in una ciotola e sbatterle per 8-10 minuti fino a quando raddoppiano di volume. Poi aggiungere gradualmente la farina e mescolare con una spatola senza rompere le uova. Foderare una teglia con carta da forno, stendere il composto in modo uniforme e cuocere la pasta biscotto per circa 10 minuti a 180°C. Quando è pronta, girarla su un panno pulito con la carta da forno ancora addosso e arrotolarla. Lasciare raffreddare. Preparare uno sciroppo per bagnare la pasta biscotto: in una ciotola mescolare l'acqua con lo zucchero e l'aroma scelto. Srotolare la pasta e togliere la carta da forno. Con un pennello, bagnare con lo sciroppo tutta la superficie della pasta biscotto. Preparare la crema al burro: montare del burro con zucchero a velo e l'aroma scelto, fino a ottenere una crema compatta. Poi spalmare la crema al burro su tutta la superficie della pasta biscotto, con uno spessore di circa mezzo centimetro. Arrotolare delicatamente la pasta biscotto utilizzando uno strofinaccio, senza far uscire la crema dal dolce. Posizionare il rotolo su un piatto da portata e tagliare una estremità ad angolo e posizionarla sul tronco per dare l'effetto di un ramo tagliato. Preparare la ganache: sciogliere il cioccolato a bagnomaria in un contenitore, poi versare la panna intera a temperatura ambiente sbattendo il composto fino a ottenere una crema liscia. Se fosse troppo liquida, fare raffreddare per 20 minuti. Con una spatola, ricoprire tutto il tronco con la ganache al cioccolato. Ora decorare il tronco, prima facendo passare i rebbi di una forchetta delicatamente sulla ganache, quindi applicando piccole decorazioni di zucchero o altro. Mettere la torta in frigo per 3 ore, in modo che la ganache e la crema al burro possano assestarsi. Per concludere, cospargere il tutto di zucchero a velo per un effetto neve appena prima di servire.





opitrad

traduzioni interpretariato consulenza

Via Paolo da Cannobio 37
20122 Milano

Tel. 02 49531973 – 49531774

[E-mail](#) | | [Web](#) | | [Blog](#) | | [Facebook](#) | | [LinkedIn](#)



Le ricette e le immagini sono di proprietà dei rispettivi autori come da fonte segnalata.