



CALENDARIO DELL'AVVENTO

Menù di Natale

PER FARE LE FIGHE SENZA CUCINARE NIENTE ED È PURE VEGETARIANO,
COSÌ TE LA PUOI TIRARE CHE TU CI Tieni AI CAMBIAMENTI CLIMATICI.
NB. QUESTO PDF È SU DUE PAGINE [NON CI SONO SOLO GLI ANTIPASTI!]

ANTIPASTO SCENOGRAFICO: CARPACCIO INVERNALE

INGREDIENTI: FUNGHI CHAMPIGNON, SEDANO, FETA, MELOGRANO, NOCI, SALE, OLIO, PEPE

Su un piatto da portata disponi gli champignon tagliati a fettine sottili (li puoi comprare già tagliati). Aggiungi il sedano tagliato a listarelle sottili.

Condisci con olio, sale e pepe.

Poi inizia a decorare il piatto a casaccio, mettendoci sopra le noci sminuzzate, le foglioline tenere del sedano, la feta sbriciolata e i chicchi di melagrana (che possibilmente hai comprato già confezionati, così non devi insanguinare la cucina per un'ora per tirarli fuori da quel frutto demoniaco).

ANTIPASTO 'FIN CHE LA BARCA VA': BARCHETTE DI VERDURA

INGREDIENTI: GORGONZOLA CON MASCARPONE, SEDANO (CHE TANTO NE È AVANZATO DA PRIMA), UN CESPO DI INDIVIA BELGA, UN CESPO DI RADICCHIO, NOCI (IDEM COME SOPRA)

Lava le verdure (se proprio devi). Taglia il sedano in pezzetti di circa 10cm, separa le foglie dell'insalata e tieni quelle più carine e integre. Spalma il gorgonzola sulle barchette di verdura e aggiungi le noci.

Lo sa fare anche un bambino. Anzi: sfrutta eventuali bambini di casa per preparare tutto 'sto scempio.

Questo è il momento giusto per un cocktail.

ANTIPASTO 'IL SENZA TEMPO': VOL AU VENT

INGREDIENTI: VOL AU VENT DI SFOGLIA, UNA CONFEZIONE DI FONDUTA PRONTA IN BRICK, UNA MANCIATA DI FUNGHI PORCINI SECCHI, PREZZEMOLO FRESCO

Metti a bagno i porcini secchi in acqua calda, in una ciotola. Quando sono bene ammolati, strizzali e tagliali a pezzetti grossolanamente (tanto precisamente non saresti in grado).

Apri il brick della fonduta e segui le istruzioni. buttaci dentro i funghi porcini, una volta pronta.

Disponi i vol au vent su una teglia da forno e riempi con il composto di fonduta e funghi.

Porta il forno a una temperatura di 170 gradi, statico, e metti dentro i vol au vent per circa 7-10 minuti. Senza farli bruciare. Servili caldi, in modo che la fonduta non si rapprenda e non diventi come il cemento. Buttaci sopra un po' di prezzemolo fresco tritato, che fa chic.

La cosa migliore è farcirli e metterli in forno poco prima di servirli. Chiedi a tua suocera.

VODZILLA





CALENDARIO DELL'AUVENTO

Menù di Natale

**NB. QUESTA È L'ULTIMA PAGINA [AKA LA SECONDA]
TE LO SCRIVO CHE TI SEI GIÀ BEVUTA UN COCKTAIL!**

PRIMO PIATTO: TORTELLI FIGHETTI ZERO SBATTI

INGREDIENTI: CASONCELLI O TORTELLI DI BUONA QUALITÀ AGLI SPINACI O ERBETTE, SALSA DI NOCI FRESCA, MELOGRANO (DI CUI SOPRA), FIORI EDULI SECCHI

Metti la salsa di noci nella fondina dove servirai la pasta e lasciala a temperatura ambiente per una mezzora. Se siete tanti, te ne servono almeno due confezioni.

Metti a bollire l'acqua, sala, butta la pasta, raccoglila con il mestolo forato e mettila nella fondina. Mescola e ciao.

Per fare la figa, quando metti la pasta nel piatto, puoi aggiungere un pochino di chicchi di melograno (così 'sgrassa') e un po' di fiori eduli secchi, che trovi facilmente online.

SECONDO PIATTO: STRUDEL DI ZUCCA E CAVOLO NERO

INGREDIENTI: UN ROTOLO DI PASTA SFOGLIA (O ANCHE DUE, DIPENDE DA QUANTI PARENTI HAI INTENZIONE DI UCCIDERE), UNA ZUCCA DELICA PICCOLA, UN CAVOLO NERO PICCOLO, SALE, PEPE, OLIO, CIPOLLA, UN PEZZETTO DI FONTAL (LA FONTINA DEI POVERY)

Compera la zucca già pulita e tagliata a tocchetti. Mettila in padella con olio, cipolla, pepe e sale, e falla cuocere, puoi aggiungere un pochino di acqua calda, per non farla bruciare. A metà cottura, aggiungi le foglie del cavolo nero lavate e tagliate a listarelle, senza la parte

centrale che è molto fibrosa. Aggiusta di sale. Stendi il rotolo di sfoglia sulla placca del forno, lasciando sotto la carta forno.

Nel centro della sfoglia metti il composto che hai appena cotto, aggiungi dei tocchetti di fontal e chiudi i due lembi centralmente, in modo da formare un salsicciotto (uno strudel). Chiudi bene i bordi. Incidi leggermente con la punta del coltello la parte superiore, per far fuoriuscire il vapore in cottura. Spennella con poco olio e aggiungi un pochino di sale.

Cuoci in forno statico a 170 gradi per circa 20 minuti, assicurandoti di non bruciare nulla. Che Dio te la mandi buona.

CONTORNI FACILISSIMI: VERDURE DI TUTTO UN PO'

INGREDIENTI: PATATE, CIMETTE DI BROCCOLO, CAROTE, ASPARAGI, PEPERONI, AGLIO, OLIO, SALE E PEPE, ROSMARINO FRESCO

Pulisci tutte le verdure e tagliale a tocchetti, tranne gli asparagi, che lascerai interi. Metti tutte le verdure in una teglia capiente, condiscile bene con olio, sale e pepe, aggiungi l'aglio e il rosmarino. Cuoci a 180 gradi per circa 20 minuti, finché tutte le verdure sono cotte. A metà cottura aggiungi gli asparagi.

DOLCE SENZA SFORZO

INGREDIENTI: PANETTONE, CREMA DI PISTACCHIO.

Vuoi anche le istruzioni?

Taglia il panettone, schiaffaci su una cucchiata di crema di pistacchio e Buon Natale, a te e famiglia.

VODZILLA

