

VareseNews

Un Natale da Masterchef

Pubblicato: Mercoledì 24 Dicembre 2014

Come sarebbe il Natale a "casa Masterchef"?

Mentre il programma più goloso della tv ha ricominciato la sua quarta stagione su Sky Uno (in attesa di vederlo su Cielo) e si appresta a mandare in onda una puntata anche a Natale, noi abbiamo provato a ricrearlo contattando con alcuni dei più amati concorrenti delle precedenti edizioni.

A loro abbiamo chiesto una "ricetta natalizia" per mettere insieme un menù virtuale, che fosse un po' ricordo della loro avventura televisiva e un po' ispirazione per le feste. Hanno risposto al nostro appello quattro dei più simpatici concorrenti delle tre edizioni precedenti: **Danny D'Annibale, Ivan Iurato, Alberto Naponi e Paola Galloni.**

ANTIPASTO: DANNY D'ANNIBALE



È stato l'artista della prima edizione di Masterchef, quello che per primo ha messo nelle sue ricette accostamenti bizzarri e impiattamenti estrosi. Entrato nelle cucine più famose d'Italia come laureando in ingegneria, ne è uscito come personal chef: cucina a domicilio in tutta Italia per privati o piccoli eventi, proponendo la cucina che l'ha caratterizzato anche nel talent: fuori dagli schemi, irriverentemente creativa (per info, www.dannydannibale.wix.com). Ora, ha annunciato di essere "in procinto di lasciare l'Italia": ma forse l'ha detto solo per dare una suggestione della ricetta che ci ha suggerito.

BACCALA' A L'HAVANA

500 gr di filetto di baccalà dissalato

150-200 ml di latte di cocco

2 l di latte scremato

2 barbabietole precotte

1 arancia bio

Pepe nero molto aromatico (tipo selvaggio)

1 rotolo di pasta phillo

Sale

Olio di semi molto delicato (tipo semi di vinnaciolo Carapelli) o olio di riso Scotti

Aceto balsamico tradizionale di Modena

Pulire il baccalà da eventuali lische, lasciare la pelle

Stracuocerlo nel latte come da consueta ricetta del baccalà mantecato, avendo cura di tenere la fiamma

molto bassa per evitare che il latte vada a bollore

Frullare finemente la barbabietola e passarla se necessario in un colino a maglie fini in modo da avere una crema morbida e liscia senza grumi

Regolare di sale, olio di semi e aggiungere due gocce di aceto balsamico

Tagliare la pasta phillo in quadrati della dimensione desiderata ed arrotolarli su uno stampo per cannoli (in alternativa, potete saltare l'operazione dei cannoli tagliando i quadrati molto più piccoli ed infornandoli semplicemente), ungendo l'esterno di olio di semi, ed infornare a 180°C per 3-8 min fino a doratura.

Scolare il baccalà, eliminare la pelle e mantecare nella planetaria o con delle fruste elettriche versando il latte di cocco a filo come se fosse olio. Montare per 15 minuti.

Profumare con il pepe e se necessario regolare di sale

Farcire i cannoli con il baccalà ed adagiarli su un cucchiaio di crema di barbabietola (se non avete fatto i cannoli adagiare una cucchiainata di baccalà sulla crema e decocorare con i quadratini di phillo) Profumare con una macinata di pepe, e con una grattugiata di pochissima buccia d'arancia al momento.

PRIMO: IVAN IURATO



Di Ivan, uno dei più brillanti personaggi di Masterchef 2, arrivato a classificarsi quarto, si ricorda la sua parlata dall'accento fortemente siciliano e la sua predisposizione alla poesia, nonchè il suo "alter ego" in twitter Ivan Masdergieff che prendeva in giro l'immagine di "bozzo" che la tivù gli aveva appiccicato.

Ma Ivan, siciliano di Comiso, è un uomo di cultura e di passioni, anche se, al momento della gara, faceva il commesso disoccupato.

LEGGI ANCHE: MASTERCHEF, PARLA IVAN

Il talent gli ha permesso di "fare il salto" verso la cucina e da allora non ha fatto altro che lavorare nel settore: in ristoranti della sua zona o per eventi particolari, in attesa di aprire un locale tutto suo. Da subito, è rimasto impresso per la sua maestria a cucinare il pesce: quello dei nostri mari, quello non scontato. E per Natale ha deciso di regalarci un primo che potrebbe in realtà essere anche un "piatto unico" a base di cozze.

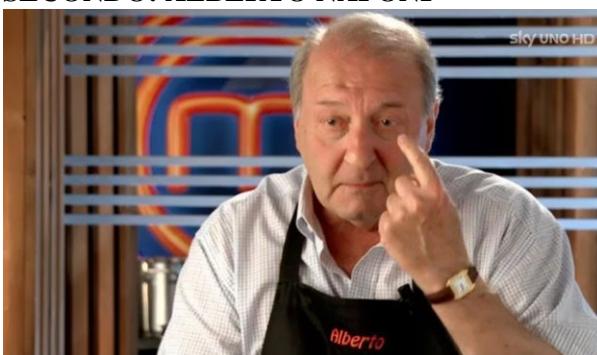
ZUPPETTA DI COZZE E VERDURE

Ingredienti: 1200 g di cozze, 4 cipolle, 4 patate, 4 scalogni, 250 gr di piselli ,2 spicchi d'aglio, 4 zucchine, prezzemolo, vino bianco secco, pan grattato, timo, rosmarino olio EVO, sale, pepe nero

Preparazione: Pulire bene le cozze e farle aprire in una padella dove era stato messo a dorare dell'aglio in camicia. Eliminare l'aglio e sfumare con il vino bianco. Appena si apriranno, togliere le cozze dal fuoco e filtrarle recuperando l'acqua di cottura che va tenuta da parte. In un'altro pentolino fare imbiondire le cipolle affettate, unire gli scalogni tritati, le zucchine tagliate a rondelle sottili, I piselli, le patate. Poi si aggiunge l'acqua di cottura delle cozze e si lascia cuocere per 20/25 minuti.

Si accende il grill del forno e si porta a temperatura, poi si scelgono delle cozze abbastanza grosse lasciandole nel loro guscio, togliendo solo la metà in cui non sono attaccate. Si prepara un composto con il pan grattato, il timo, il rosmarino e del prezzemolo, si amalgama con un po' d'olio e si usa il composto per foderare la cozza, dopodichè si passano le cozze nel grill facendo dorare la gratinatura. Si aggiunge alla zuppetta le cozze che non sono state gratinate e si lasciano insaporire ancora per qualche minuto. Infine, si compone il piatto in una fondina adagiando sopra la zuppa alcune cozze gratinate.

SECONDO: ALBERTO NAPONI



Alberto Naponi, l'uomo delle "paperine", è stata la vera rivelazione della terza edizione di Masterchef.

Molto di più e meglio di un viveur d'altri tempi: un signore, un poeta, un uomo dalla vita avventurosa, che è emersa pian piano nel corso della trasmissione, e l'ha reso beniamino del pubblico.

Cremonese, figlio di una tradizione pasticciera della città, dissipatore di denari per generosità ma non di tradizioni dolciarie, persino finto geometra nei paesi arabi: la sua vita è stata recentemente raccontata nel suo ricettario – autobiografia dal titolo *"La poesia è un risotto all'Acciuga"* edito da Rizzoli. Nel frattempo, partecipa ad eventi e "aiuta amici" nei ristoranti della zona: a Natale e Santo Stefano potrete trovare il suo menù, di ispirazione tradizionale e rinascimentale, al ristorante **668WokSushi** di Cremona. E non è uno scherzo.

COTECHINO DELLA TRADIZIONE CON ZABAIONE ALLA SENAPE

«Il secondo, nel mio menu' di Natale, è semplice – spiega Naponi, che racconta le sue ricette in maniera per nulla organizzata ma terribilmente poetica, al telefono così come faceva in tivù – si mangia il cotechino. Per farlo al meglio, ricordatevi che è necessario cuocere il cotechino tre ore, mentre per il salame nostrano bastano tre quarti d'ora. Il bello è ciò che gli si mette intorno: come una quenelle di mascarpone con una ciliegia di mostarda, per esempio. Oppure uno zabaione, fatto come da tradizione, ma con l'aggiunta di un po' di senape e aceto balsamico: è una ricetta rinascimentale mantovana. Una alternativa è usare la carne che è servita per preparare il brodo dei marubini, o agnolotti come conoscete voi, che noi mangiamo come primo piatto. Il bollito deve essere venato: una leggera vena che si ammorbidisce durante la cottura e rende la carne più eloquente. A fianco, dei semplici spinaci saltati in padella, ma con uvetta e pinoli. E, a parte, salsa verde con aggiunta di uova sode tritate fini»

DOLCE: PAOLA GALLONI



E' stata una dei personaggi più caratterizzati e simpatici della seconda edizione di Masterchef. Paola Galloni, la "milanese" alta, sofisticata, ma allo stesso tempo pratica e senza mezze parole, come solo un vero milanese doc sa fare, ha "riempito lo schermo" del talent show fino a pochi momenti dalla fine, partendo da icona snob e diventando amatissima, in un costante crescendo di simpatia.

LEGGI ANCHE: PAOLA, MASTERCHEF "ALLA MILANESE"

La vita dopo Masterchef è stata poi, per lei, un crescendo di impegni: dopo aver pubblicato con la sua collega Marika il libro **"Magra!"**, edito da [Vallardi](#), che ha raccolto il meglio delle loro ricette buone e sane, ora è a **DettoFatto**, programma pomeridiano di Rai 2 condotto da Caterina Balivo. Inoltre, chi vive o lavora a Milano le sue ricette le può pure gustare: ordinandole da [NOM](#), curioso ed interessante progetto di cucina a domicilio.

Il dolce che ci ha consigliato è adatto a tutti, ma proprio tutti: è concepito infatti per essere adatto anche ai vegani, ed è senza glutine.

CRUMBLE DI MELE NATALIZIO CON CREMA ALLA VANIGLIA

Tempo di preparazione: 20 minuti (più 10 per la crema)

Tempo di cottura: 30 minuti (più il raffreddamento della crema)

Difficoltà: facile

Ricetta vegana senza glutine.

Ingredienti per 6 persone:

Per il crumble

800 g mele renette

50 g uva sultanina

100 g farina di grano saraceno

50 g gherigli di noci

50 g zucchero di canna

40 g olio di cocco

25 g scorze di arancia candite

1 cucchiaino zenzero fresco grattugiato

sale

per la crema

500 ml latte di mandorle

60 g farina di castagne

30 g zucchero di canna

1 cucchiaino vaniglia in polvere

2 pezzetti di scorza di limone

Preparazione

Per la crema:

Versate in un pentolino il latte di mandorla e mescolatevi la farina di castagne setacciata con una frusta. Mettete sul fuoco e aggiungete la vaniglia, le scorze di limone e un pizzico di sale. Cuocete per circa 10 minuti continuando a mescolare fino a che la crema non si sarà addensata. Versatela in un contenitore e coprite con la pellicola. Fate raffreddare e mettete in frigorifero per un paio d'ore. Al temine del raffreddamento, passate con uno sbattitore elettrico (o con una frusta) per ottenere una crema omogenea.

Per il crumble:

Preriscaldate il forno a 200°.

Tagliate a pezzetti le mele (non sbucciatele) e mescolatele allo zenzero grattugiato. Disponetele sul fondo di una teglia e aggiungete l'uva sultanina.

Tritate nel mixer i gherigli di noce con le scorze di arancia candite e poi mescolate con lo zucchero, la farina di grano saraceno, l'olio di cocco e una presa di sale. Impastate con i polpastrelli fino ad amalgamare gli ingredienti in un composto sbriciolato. Cospargete con questo composto le mele nella teglia e infornate per 30 minuti circa. Lasciate raffreddare il dolce per 10 minuti e poi servitelo caldo con la crema fredda.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it