

Tutti varesini i segreti del Capodanno a Tavola

Pubblicato: Sabato 30 Dicembre 2017



Anche Capodanno, tra cenone di san Silvestro e pranzo del primo, è un momento in cui sbizzarrirsi in cucina: con ricette tradizionali e novità. Abbiamo provato a chiedere ai protagonisti di [Glocalbuffet 2017](#), dei consigli augurali per il 2018, da sfruttare in questi giorni di feste.

Ci hanno risposto con entusiasmo in quattro, tra i più giovani e brillanti: dal Sole di Ranco all'osteria d'Alberto, dal bar gastronomico Less alla Pasticceria dolcemente.

Li abbiamo radunati secondo un ideale menù, che va dall'antipasto al dolce.

LESS

(trovi le info su [Less qui](#))

Ciao! Io ti consiglio una ricetta che sta facendo un successone da noi... è un **polpettone vegetariano di carciofi** che abbiniamo a delle carote caramellate! La ricetta l'abbiamo trovata su un blog che seguiamo: [gnambox!](#)

questa la ricetta:

Ingredienti per 6 persone

8-10 carciofi interi (500 g puliti)
300 g ceci già cotti
300 g patate lesse
100 g ricotta
50 g parmigiano
1 uovo
pangrattato
mix di semi
timo
olio evo
sale
pepe

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, se scegli di partire da dei carciofi freschi devi procedere con la loro pulizia e cottura. Se scegli dei cuori di carciofi surgelati saltali in olio con due spicchi di aglio e cuocili finché teneri.

In una ciotola capiente schiaccia le patate, aggiungi i carciofi già cotti tritati al coltello e i ceci grossolanamente frullati. Unisci poi la ricotta, il parmigiano grattugiato e un uovo intero. Mescola tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e poi aggiusta di sale e pepe. Aggiungi il pangrattato fino ad ottenere la giusta consistenza, noi ne abbiamo aggiunti circa 60 grammi. Con l'impasto ottenuto forma un salsicciotto aiutandoti con la pellicola da cucina. Una volta pronto e ben compatto lascialo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Riscalda il forno a 180°C. Ungi con olio tutta la superficie del polpettone in modo omogeneo e cospargilo con il mix di semi premendo delicatamente in modo da fissarli nell'impasto. Cuoci in forno per circa 40 minuti e se durante la cottura la superficie ti sembrerà troppo secca spennellalo con olio. Prima di sfornarlo aziona il grill finché sarà ben dorato.

IL SOLE DI RANCO

(trovi le info su [Il Sole di Ranco](#) qui)

Buongiorno dal Sole di Ranco! Ecco una ricetta dello Chef Brovelli semplici e adatte per capodanno.

Risotto Agrumi e Burrata

INGREDIENTI

300 gr Riso Carnaroli
40 gr Parmigiano Reggiano
2 Arance
250 gr Burrata
Olio
Scalogno
Brodo vegetale
Lime
Pepe

PROCEDIMENTO

Scaldare in tegame con un filo d'Olio d'oliva e uno scalogno, unire il riso e farlo tostare per circa due minuti a fuoco medio. Bagnare con il brodo bollente e far ridurre. Continuare a bagnare fino a cottura

circa 12'.

Pelare a vivo le arance. Tenete da parte le bucce per preparare le zest.

Per fare le test: bollire in Acqua le bucce, scolatele e mettele in acqua fredda. Fare poi una riduzione con 50% d'acqua e 50% di zucchero, cuocere e fare ridurre finchè si cominceranno a caramellizzare. Otterrete così le zest.

Spremere 2 arance e fare ridurre il succo in un pentolino.

Impiattare finendo con la burrata tagliata a pezzetti, 2/3 spicchi di arance pelate a vivo, le zest e la riduzione di Arance. Una spolverata di pepe e una grattata di Arancia ed ecco il piatto pronto da essere servito!

OSTERIA D'ALBERTO

(trovi le info su Osteria d'Alberto qui)

Cappone con salsa verde

1 cappone
3 carote
2 gambi di sedano
2 patate
2 cipolle
1 foglia di alloro
Un rametto misto di profumi

Portare a bollire l'acqua in una pentola abbastanza capiente da contenere il cappone insieme alle verdure e ai profumi
Giunta a bollire immergervi il cappone e far sobbollire per circa un'ora e mezza.

Nel frattempo preparare la salsa verde nel mixer

Per la salsa verde

100 gr di prezzemolo
30 di aceto bianco
50 grammi di mollica di pane
10 gr di olio extravergine
20 grammi di acciughe
Sale e pepe qb

Inserire in un mixer tutti gli ingredienti e frullare, aggiungere del brodo di cappone se necessario per regolare la densità

Servire il cappone con una cucchiata di salsa verde sul piatto, dadolare le verdure lessate disporle a fianco al cappone, guarnire con dell'olio extravergine d'oliva

Et voilà!

PASTICCERIA DOLCEMENTE

(Trovi le info su Pasticceria Dolcemente qui)

Direi che la **crema al mascarpone** non può mancare!!!!

Io la faccio così:

Zucchero semolato 150gr

Tuorlo 200gr

Mascarpone fresco (meglio se artigianale) 300gr

Panna fresca da montare 300gr

Liquore a scelta 50gr

Montare i tuorli con lo zucchero e a parte montare la panna con il mascarpone (non montare troppo!).
Unire i due composti, aggiungere il liquore e mangiare insieme a una buona fetta di Pandoro o
Panettone, rigorosamente artigianale!!!!

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it