

**TELETHON: L'INCONTRO
COMMOVENTE GOLINO-BOMPREZZI**

OGGI



**A casa di Casini,
il moderato ribelle**



**VI SPIEGO PERCHÉ
NON TORNO
DA BERLUSCONI**

**A Nazareth
un Natale speciale
NELL'OSPEDALE
DOVE NASCONO I FIGLI
DI UN SOLO DIO**



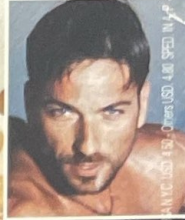
I FILM DI FINE ANNO

**CON MILINGO
AL CONVEGNO
DEI PRETI SPOSATI**

**5 ricette "global"
per le feste
IL PRANZO
DELLA FRATELLANZA**

Quante idee regalo!

- L'INTIMO PIÙ SEXY
- CASA: LE NOVITÀ DI DESIGN
- VIAGGI: METE A BASSO PREZZO
- BELLEZZA: I COFANETTI PER LEI E LUI



**ACCUSE, DIFESE, RETROSCENA:
10 PAGINE SULL'INCHIESTA DELLE FOTO-RICATTO**

Scoop infami

- LA STORIA DI LELE MORA, IL SULTANO DELLE STAR FINITO SOTTO INDAGINE
- INTERVISTA ESCLUSIVA A FABRIZIO CORONA, TERRORE DEI VIP, E ALLA MOGLIE NINA MORIC

"SONO UN IMMORALE NON UN BANDITO"

A Natale un pranzo globale

Sapori d'India, d'Africa e d'Oriente mescolati a quelli della nostra tradizione. Così il cibo, nella festività più importante dell'anno, diventa anche simbolo di unione. Eccovi 5 gustose ricette ideate da una cuoca d'eccezione per un pranzo da fare in... pace

dalla nostra inviata
Maria Celeste Crucillà



I Rivoli (Torino), dicembre
Il cibo unisce, è occasione di gioia e fratellanza. Dunque per il pranzo di Natale abbiamo pensato di proporvi un menu un po' diverso dai soliti. Abbiamo arricchito alcuni piatti della tradizione italiana con profumi e sapori di diverse nazioni del mondo: dal Medio Oriente all'India, dall'Africa alla Cina. Per un pranzo al

● *continuazione alla pag. 88*



Cappone con couscous e melograno

Toast di carne e pesce al sesamo



P

A

C

E

**UN MESSAGGIO D'AMICIZIA
OFFERTO CON GUSTO**
Rivoli (Torino). Nel salone
della sua scuola d'alta
cucina, Erica Maggiora, 47,
presenta, con la sua brigata
di cucina multiethnica che
compona la parola «pace»,
il pranzo di Natale ideato
per il lettori di «Oggi». Erica
è ambasciatrice
gastronomica nel mondo
della città di Torino.
(Foto Gianluca Moggi/
Grazia Neri).

Agnolotti al profumo di zenzero

Gamberi agli agrumi e riso indiano

Dolce al tè di Natale



Gamberi agli agrumi e riso indiano

per 8 persone

Ingredienti. 22 gamberi sgusciati, la scorza di un'arancia e mezzo e di mezzo limone, 2 bianchi d'uovo, pangrattato, erba cipollina, maggiorana, 50 gr di prezzemolo tritato, 70 gr di zucchero, sale e pepe. Per il riso e il curry: 400 gr di riso indiano basmati, 1 scalogno, 1 mela grande, 1 noce di burro, 2 cucchiaini di curry e 2 di panna.

Preparazione. Sbucciate le arance e il mezzo limone ed essiccate le scorze in forno a 180 gradi per 10 minuti. Preparate un caramello facendo bollire in un pentolino lo zucchero e passatevi le scorze. Quando si sono raffreddate tagliatele a pezzetti e unite il pangrattato, l'erba cipollina, la maggiorana, sale e pepe. Spennellate i gamberi con i bianchi d'uovo e passateli nel trito. Cuoceteli in forno per 10 minuti a 180 gradi su carta da forno appena unta di burro. Intanto fate bollire il riso per 15 minuti. Scolatelo e pressatelo in una ciotola un po' unta di burro perché non attacchi. Rovesciate la ciotola in modo che il riso formi una cupola e adagiatevi intorno i gamberi. Decorate con strisce di scorza d'arancia e strisce di curry preparate soffriggendo nel burro lo scalogno tritato. Aggiungete due cucchiaini di curry e una mela a pezzetti. Unite mezzo bicchiere d'acqua e fate andare in padella per 15 minuti. Frullate con 2 cucchiaini di panna e un pizzico di sale. Servite in tavola, in una ciotola, il curry avanzato dalla decorazione, in modo che gli ospiti, se vogliono, lo aggiungano al riso.

**MIX
DI SAPORI
DOLCI E SALATI**
Essenziale ma anche scenografica la presentazione dei due antipasti, che mescolano, in un mix irresistibile, sapori dolci e salati, superando i confini nazionali per abbracciare il mondo.



Toast di carne e pesce al sesamo

per 8 persone

Ingredienti. 120 gr di gamberi sgusciati, 120 gr di pesce tipo pescatrice, 50 gr di carne di maiale tritata, 2 bianchi d'uovo, 1 cucchiaino di vino bianco, sale, pepe, 2 cucchiaini di fecola di patate, 16 fette di pan carré, 100 gr di sesamo, un po' di zenzero, un pezzetto di porro.

Preparazione. Tritate a crudo il pesce e unitelo alla carne di maiale tritata. Aggiungete un cucchiaino di brodo caldo (preparato aromatizzando l'acqua con il porro e lo zenzero), 1 bianco d'uovo, il vino, sale e pepe. Mescolate molto bene e unite la fecola di patate. Prendete le fette di pan carré e, con un tagliapasta tondo, fatene dei cerchi. Stendete un po' del composto (per circa un centimetro e mezzo di spessore) su una fetta e ricoprite con l'altra, in modo da formare dei toast di forma circolare. Spennellate con l'altro bianco d'uovo i lati dei toast e fatevi aderire i semi di sesamo. Fate friggere i toast in abbondante olio per pochi minuti, da entrambi i lati. Quando sono ben dorati, serviteli su un letto d'insalatina, oppure di riso nero di Venere cotto al dente.





Agnolotti al profumo di zenzero

per 8 persone

Ingredienti. Per la sfoglia: 300 gr di farina, 3 uova, un pizzico di sale. Per il ripieno e il sugo: 200 gr di carne di vitello magra e morbida, 200 gr di carne di coscia di maiale, 200 gr di carne di coniglio disossata, 1 cotecchino da 400 gr, 2 uova, 150 gr di parmigiano grattugiato, scalogno, carote, sedano e zenzero.

Preparazione. Per la sfoglia: unite alla farina a montagnola le 3 uova e il sale, impastate finché la pasta non sia omogenea. Coprite con una pellicola alimentare e lasciate riposare per circa un'ora e mezzo. Cuocete separatamente le carni rosolandole in un trito di scalogno, carote e sedano (da dividere nei tre recipienti). Tenete da parte il fondo di cottura. Cuocete il cotecchino in abbondante acqua per due ore. Tritate le carni e unitele con le altre 2 uova, il parmigiano e lo zenzero grattugiati. Amalgamate bene. Tirate la sfoglia con l'apposita macchinetta o con il matterello. Disponete con un cucchiaino le palline di ripieno in fila, a circa 4 cm di distanza. Completata la prima sfoglia, sovrapponetene un'altra unendo i due lembi, quindi tagliate con la rotella per agnolotti. Recuperate i fondi di cottura delle carni, filtrateli e unitevi un poco di farina e burro precedentemente amalgamati in padella che serviranno come legante per la salsa. Cuocete gli agnolotti, conditeli con la salsa e decorate con striscioline di zenzero.

PORTATE LA FORTUNA NEL PIATTO

In basso, Erica Maggiora mentre completa la decorazione del cappone ripieno. «Per presentarlo a tavola ho scelto il melograno: è un frutto che porta fortuna», dice.



Cappone con couscous e melograno

per 8 persone

Ingredienti. 1 cappone di 4 chili, 300 gr di prosciutto cotto tritato, 300 gr di carne tritata di maiale, 300 gr di carne tritata di vitello, 3 mele renette, 5 fette di pan carré, 100 gr di castagne secche, 150 gr di panna, mezzo litro di latte, rosmarino, chiodi di garofano, 1 litro di vino bianco, sale e pepe, 250 gr di couscous, 1 melograno.

Preparazione. Fate preparare dal vostro macellaio il cappone da farcire. Cuocete le castagne per circa 15 minuti in 3 dl di latte. Nel frattempo in una ciotola preparate il ripieno mescolando: la carne di maiale, di vitello e il prosciutto tritati, le fette di pan carré ammorbidente nel latte restante e poi strizzate, le mele sbucciate e tagliate a pezzetti. Unitevi le castagne cotte e spezzettate, i chiodi di garofano e la panna. Salate e pepate. Mescolate bene il tutto e farcite il cappone. Salatelo esternamente, mettetelo in una teglia, bagnatelo con un po' di vino e infornate a 180 gradi per circa tre ore. Durante la cottura bagnatelo con il vino rimanente perché non secchi. Intanto fate bollire 3 dl di acqua salata, toglietela dal fuoco e aggiungetevi 250 gr di couscous. Quando questo ha assorbito l'acqua, fatelo saltare in padella con un po' d'olio. Servite il cappone disponendovi ai lati il couscous, il melograno aperto e i suoi semi.



Dolce al tè di Natale

ogni bicchiere è una porzione

Ingredienti. 8 dl di acqua, 8 cucchiaini di tè di Natale (si trova in drogheria e nei migliori supermercati), mezzo cucchiaino di cannella in polvere, 8 rossi d'uovo e 5 bianchi, 300 gr di zucchero, 5 dl di panna, 6 fogli di colla di pesce, 1 busta di vanillina, 2 fettine di scorza d'arancia, ribes, 150 gr di zucchero per il caramello, 14 bicchieri alti e stretti.

Preparazione. Portate a ebollizione l'acqua con 200 gr di zucchero. Mettetevi in infusione il tè, la scorza d'arancia e la cannella. Ammorbidite la colla di pesce in acqua molto fredda. Unítela al tè caldo e scioglitela bene. Filtrate in una terrina e lasciate intiepidire. Montate i rossi d'uovo a bagnomaria con i restanti 100 gr di zucchero e la vanillina e cuocete a bagnomaria fino a ottenere una crema spumeggiante. Fate raffreddare la crema e aggiungete il the. Montate la panna e i bianchi d'uovo. Amalgamate il tutto e versate la spuma nei bicchieri. Caramellate lo zucchero e, versandolo a filo su carta da forno con un cucchiaino, formate dei lunghi bastoncini a ghirigori e lasciateli raffreddare. Disponete i bicchieri con la spuma su un'alzata tenendoli insieme con un bel nastro per ottenere un dolce rotondo. Infilate i bastoncini nei bicchieri a cannuccia. Decorate con ribes.

**COMPONE
"PACE"
COL CARAMELLO**
Aiutata da un assistente,
Erica Maggiora
dà gli ultimi tocchi alla
decorazione del suo dolce
al tè di Natale,
componendo con il
caramello il simbolo
della pace.



• continuazione dalla pag. 82

l'insegna della globalità. I piatti sono stati creati per Oggi da Erica Maggiora, che è ambasciatrice gastronomica di Torino nel mondo e fa parte di «Terra Madre», il grande movimento d'incontro fra le comunità internazionali del cibo fortemente voluto da Carlo Petrini, fondatore dello Slow Food. Con l'aiuto di una brigata di cucina multi-etnica, Erica, fondatrice di una scuola di alta cucina, *La Maggiorana*, ha reinventato in modo delizioso alcuni piatti tipici natalizi della cucina italiana, di cui vi diamo le ricette. Ecco allora il cappone farcito che viene servito con couscous e melograno. Gli agnolotti al profumo di zenzero. I gamberetti agli agrumi con il riso indiano e il curry. I toast di carne e pesce al sesamo. Fino ad arrivare al dolce, irresistibile e di grande effetto, creato apposta da Erica per voi lettori: è il dolce al tè di Natale, gustosa spuma servita in bicchieri stretti da un nastro con ribes e cannuccie al caramello.

Non sono piatti di difficile realizzazione. Bisogna però avere tempo e pazienza. D'al-



tronde, il pranzo di Natale richiede maggior lavoro e applicazione.

Importantissima è, oltre a una fantasiosa presentazione delle pietanze (che troverete

Che allegria il centrotavola fatto coi peperoncini rossi!

nelle dettagliate ricette), la preparazione della tavola. Quest'anno il motto è: semplicità. Nei colori e negli addobbi. Nella foto di apertura di questo servizio ve ne diamo un esempio. La tovaglia di base è bianca, come bianchi sono i tovaglioli e i piatti. Il tocco di colore natalizio è dato da una

larga striscia rossa che viene messa sopra. A centro tavola, Erica ha disposto una composizione di peperoncini rossi e foglie d'alloro (si trovano dal fioraio) con in mezzo dei fiori bianchi di amarilles e una candela. Due candele rosse, che richiamano la striscia della tovaglia, impreziosiscono l'allestimento.

Anche i bicchieri sono semplici, di vetro o cristallo: niente ghirigori, fronzoli o colori. Un bicchiere basso per l'acqua, uno più panciuto per il vino rosso, uno più smilzo per il vino bianco. Se servite lo spumante con il dolce, portate i bicchieri in un secondo tempo, per evitare che troppi calici affollino la tavola. Il vino

va presentato nelle caraffe. Quello rosso va stappato e scarraffato almeno un'ora prima. Al contrario, il vino bianco va servito freddo e messo in caraffa all'ultimo momento.

Anche le pietanze sono portate su piatti bianchi molto semplici che esaltano i colori dei cibi. Unica eccezione il dolce: i lunghi bicchieri della spuma al tè di Natale disponeteli sull'alzata o il piatto di portata più prezioso che avete, tanto meglio se è di cristallo. Sbizzarriatevi nell'unire insieme i bicchieri con una coroncina (noi ve ne presentiamo una che richiama quelle arabe) o un nastro di grande effetto. Decorateli con il ribes. E soprattutto, provate a cimentarvi con le scenografiche cannuccie al caramello che, con il loro sapore un po' amaro, fanno da contraltare al sapore dolce della crema (Ricordate che quando si fa bollire lo zucchero per il caramello non bisogna mescolare ma soltanto scuotere ogni tanto il pentolino). Farete un figurone. Il vostro pranzo di Natale, così gustoso e originale, risulterà per i vostri ospiti un evento da ricordare.

Maria Celeste Crucillà