

# **Tarte tatin di scarola tcon fonduta di pecorino**

## **Ingredienti:**

### **PER LA TARTE TATIN:**

- 1 cespo di scarola
- 1 spicchio d'aglio
- 30 g di uvetta
- 30 g di pinoli
- 5/6 acciughe
- 30 g di olive taggiasche
- 1 rotolo di pasta brisée rotonda
- 2-3 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

### **PER LA FONDUTA:**

- 200 g di pecorino stagionato (grattugiato o tagliato a scaglie fini)
- 150 ml di latte intero
- 150 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di amido di mais (facoltativo)
- Pepe nero q.b. (opzionale, per decorare)

## **Procedimento**

### **PER LA TARTE TATIN DI SCAROLA:**

In una padella capiente, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e fai soffriggere pinoli, uvetta, acciughe e olive nere per qualche minuto, fino a quando gli ingredienti saranno ben insaporiti.

Lava e asciuga una scarola intera, quindi aggiungila in padella. Copri con un coperchio e lascia brasare a fiamma media, mescolando di tanto in tanto. La scarola deve appassire completamente e diventare tenera.

Una volta che la scarola è brasata, togli la padella dal fuoco. Sistema sopra il composto un disco di pasta brisée, ripiegando i bordi verso l'interno per sigillare.

Inforna la padella in forno preriscaldato a 200°C per circa 15 minuti, o fino a quando la pasta brisée sarà dorata e croccante.

Sforna e lascia riposare un paio di minuti, quindi capovolgi la tatin su un piatto da portata.

### **PER LA FONDUTA:**

1. In una ciotolina, sciogli l'amido di mais in un po' di latte freddo, mescolando fino a eliminare i grumi.
2. In una casseruola, scalda il latte e la panna a fuoco basso, mescolando continuamente per evitare che si attacchino.
3. Unisci il pecorino grattugiato poco alla volta, continuando a mescolare con una frusta per farlo sciogliere completamente.
4. Se la fonduta non è abbastanza cremosa, aggiungi il latte con l'amido sciolto e mescola fino a raggiungere la consistenza desiderata.
5. Versa la fonduta calda in una ciotola o in un pentolino da fonduta. Completa con una spolverata di pepe nero, se gradito.

# Tiramisù natalizio

## Ingredienti:

Per la bagna:

- 200 ml di succo d'arancia
- 100 ml di acqua
- 50 g di zucchero
- 1 bastoncino di cannella
- 45 chiodi di garofano
- 1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata

Per la crema:

- 250 g di mascarpone
- 250 ml di panna fresca
- 200 g di latte condensato
- 150 g biscotti speculoos sbriciolati

Per il montaggio:

- 200 g di biscotti savoiardi

## Procedimento

In un pentolino, unisci il succo d'arancia, l'acqua e lo zucchero. Porta a ebollizione.

Aggiungi il bastoncino di cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata. Riduci il fuoco e fai sobbollire per 5/10 minuti.

Lascia raffreddare completamente. Filtra le spezie prima di utilizzare la bagna.

In una ciotola grande, monta la panna fresca fino a ottenere una consistenza morbida.

Aggiungi il mascarpone e il latte condensato alla panna montata. Mescola delicatamente con una spatola fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Immergi rapidamente i biscotti Savoiardi nella bagna e disponili in uno strato uniforme sul fondo del piatto da portata o dello stampo.

Distribuisce uno strato di crema sopra i biscotti bagnati, livellandolo con una spatola, sbriciola gli speculoos

Continua con un altro strato di biscotti bagnati e un altro strato di crema.

Ripeti fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di crema.

Copri il tiramisù con pellicola trasparente e

lascia raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore,

preferibilmente tutta la notte, per permettere ai sapori di amalgamarsi e ai biscotti di assorbire la crema.

Consigli:

Decorazione: puoi decorare il tiramisù natalizio con una spolverata di cacao amaro, granella di biscotti Speculoos o scaglie di cioccolato bianco prima di servire.

Varianti: se desideri una nota più festiva, puoi aggiungere pezzetti di frutta secca, come noci o mandorle, tra gli strati di crema.

# Lasagna ghirlanda

## Ingredienti:

- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- 200 g di pasta fresca per lasagna
- 500 g di carne trita
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 500 ml di passata di pomodoro
- 250 g di ricotta
- 200 g di parmigiano grattugiato

## Procedimento

Trita finemente la cipolla, la carota e il sedano. Scalda un po' di olio extravergine d'oliva in una padella e far dorare il soffritto.

Aggiungi la carne trita al soffritto e cuocere fino a quando sarà ben rosolata.

Aggiusta di sale e pepe. Unisci la passata di pomodoro e cuocere a fuoco medio per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto.

Unghi uno stampo liscio da ciambellone con olio extravergine d'oliva.

Preriscalda il forno a 180°C. Disponi uno strato di pasta fresca per lasagna nello stampo. Aggiungi uno strato di ragù, seguito da uno strato di ricotta e una spolverata di parmigiano grattugiato. Ripeti l'operazione alternando strati di pasta, ragù, ricotta e parmigiano fino ad esaurire gli ingredienti.

Ripiega i bordi della pasta per sigillare la ghirlanda.

Inforna la ghirlanda di lasagna e cuoci fino a quando risulterà dorata e ben cotta, circa 35-40 minuti.

Lascia raffreddare leggermente la ghirlanda prima di sformarla su un piatto da portata.

Guarnisci con un po' di ragù, rametti di rosmarino e una spolverata di parmigiano grattugiato.