

5 antipasti tipici che si cucinano nel mondo il giorno di Natale di Gelsomino Del Guercio

Inviato da Amministratore
venerdì 17 dicembre 2021

Queste ricette gustose e interessanti provengono da Venezuela, Costa Rica, Croazia, Slovenia, Galles. Ricette di antipasti da cucinare nel giorno di Natale, ispirate a santi e angeli. Il libro di Bianca Bianchini e Marcello Stanzione, *Le ricette degli angeli* – Idee e consigli per la cucina del Natale, dell’editore Tau Editrice, ci propone una serie di ricette e di spunti curiosi per cucinare con amore a Natale. Le ricette dei cinque antipasti che vi proponiamo si cucinano nel giorno di Natale soprattutto in America Centrale e Latina, Galles, Scandinavia e Paesi Balcanici. ...

1) **CEVICHE** Il ceviche (o cebiches) è una pietanza diffusa in tutta l’America Latina. Si tratta di un piatto povero alla cui base è la cottura a freddo di un cibo tramite marinatura con sostanze acidule, come avviene per il carpaccio italiano. La ricetta tipica del Costa Rica è a base di pesce fresco, lime, peperone e cipolla. Per questa preparazione possono essere utilizzati vari tipi di pesce: sgombro, sardina, cernia, spigola, lampuga, trota, squalo, marlin, lenguado, pejerrey e tilapia. Non è raro trovare anche preparazioni a base di crostacei. Tempo di preparazione 20 minuti
 Ingredienti per 4 persone 400 g di pesce freschissimo 3 cucchiaini di peperone giallo tritato 3 cucchiaini di peperone rosso tritato 2 cucchiaini di cipolla rossa tritata 5 cucchiaini di spremuta di arancia bionda 80 ml di succo di lime fresco 1 cucchiaino di peperoncino verde fresco tritato 2 cucchiaini di foglie di coriandolo fresco 2 cucchiaini di olio extravergine d’oliva 1 cucchiaino di sale grosso Pepe nero macinato q.b. 8 foglie di lattuga
 Procedimento Pulite il pesce e sfilettatelo. Dalla polpa ricavate dei cubetti di un paio di centimetri di spessore. In una ciotola dai bordi alti mescolate pesce, lime, arancia, peperone, peperoncino e cipolla. Mescolate con cura e coprite con della pellicola trasparente o un coperchio, quindi lasciate riposare in frigorifero per tre ore. Quando il trito avrà riposato affettate finemente le foglie di coriandolo e aggiungetele, insieme a olio, sale e pepe, al composto. Mescolate con delicatezza, quindi servite il ceviche, accompagnandolo con foglie di lattuga. 2) **PATE’ DI BACCALA’** In Istria e Dalmazia tradizione vuole che alla vigilia di Natale non si mangi carne. Pertanto il ruolo principale è affidato al pesce, soprattutto al baccalà. Questo viene preparato in rosso o in bianco, mangiato con il cucchiaino oppure spalmato sul pane. I dalmati preparano il “bakalar na uje” (baccalà in olio), cucinato in bianco con un contorno di patate e abbondantemente condito con olio d’oliva, aglio e prezzemolo tritato. Il baccalà viene lasciato in ammollo per almeno 24 ore, spesso anche per due o tre giorni, per diventare morbido e venir trasformato in un gustoso brodetto in rosso. Nella versione istriana e in quella del Litorale croato il baccalà viene preparato in bianco con dell’aglio e olio d’oliva per ottenere un paté da spalmare su una fetta di pane appena sfornato. In Norvegia la tradizione culinaria natalizia più antica, risalente al XV secolo, è rappresentata dal lutefisk, preparato con stoccafisso ammollato nella soda caustica (“lut”). Ogni anno a dicembre vengono consumate dai norvegesi più di 750 tonnellate di questa specialità così particolare, che è un piatto popolare anche nelle zone degli Stati Uniti con il maggior numero di discendenti norvegesi, come il Minnesota e il Wisconsin. Tempo di preparazione 30 minuti Tempo di cottura 20 minuti (baccalà) + 30 minuti (patate)
 Ingredienti per 4 persone 400g di baccalà ammollato 1 litro di latte intero 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva 100 g di patate Sale q.b. 1 cucchiaino di prezzemolo tritato 2 spicchi di aglio Una macinata di pepe 200 g di pancarré
 Procedimento Tagliate a pezzi la polpa del baccalà, dopo aver eliminato la pelle. Portate a bollore il latte con uno spicchio di aglio intero e i gambi del prezzemolo. Immergeteci il baccalà e fatelo cuocere a fuoco dolce 20 minuti. Lessate le patate per 30 minuti, quindi sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Sgocciate il baccalà e asciugatelo con carta per la casa. Frullate gli ingredienti insieme ad uno spicchio di aglio, aggiungete l’olio a filo fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite pepe e prezzemolo tritato. Spalmate sui crostini di pane preventivamente tostate. 3) **RAREBIT DEL GALLES** Tra le ricette di antipasti da cucinare a Natale, c’è quella del rarebit, piatto tipico della tradizione gastronomica natalizia del Galles. Il nome rarebit è composto da due parole chiave, “rare”, che deriva da rabbit e “bit”, piccolo pezzo o porzione. Questo piatto è infatti fatto di crostini al formaggio Cheddar, un formaggio a pasta dura, tipico del villaggio inglese del Somerset in cui viene prodotto. Se aveste difficoltà a trovarlo potete sostituirlo con dell’ottima italianissima fontina. Tempo di preparazione 10 minuti Tempo di cottura 6 minuti
 Ingredienti per 4 persone 4 fette di pancarré 250 g di formaggio Cheddar o fontina 2 cucchiaini di senape in polvere sale q.b. peperoncino di cayenna in polvere q.b. 20 g di burro 6 cucchiaini di latte intero 2 cucchiaini di salsa Worcester una macinata di pepe 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
 Procedimento Grattugiate il formaggio Cheddar in un piatto e lasciate che il burro si ammorbidisca a temperatura ambiente. Mettete il Cheddar grattugiato in una pentola, aggiungete il latte, scaldate a fuoco basso e sciogliete il formaggio mescolando con un cucchiaino di legno, quindi spegnete il fuoco. Aggiungete la senape in polvere e la salsa Worcester, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene. Cuocete fino a far addensare il composto e poi spegnete il fuoco. Tostate il pancarré in forno per 4 minuti. Spalmate il burro sul pancarré, versate il formaggio fuso e poi tostate ancora per 2 minuti. Tagliate a metà le fette di pancarré ed insaporitele con il peperoncino di Cayenna, guarnite con il prezzemolo tritato e servite. 4) **PAN DE JAMON** Un piatto tradizionale del Natale venezuelano è il Pan de Jamón, un gustosissimo pane ripieno di prosciutto, pancetta affumicata, olive verdi e uvetta, che sembra sia nato all’inizio del XX secolo per mano di Gustavo Ramella che possedeva un panificio a Caracas. Ogni Vigilia di Natale gli abitanti di Caracas si recano in chiesa nelle prime ore del mattino sui pattini a rotelle. Per questo motivo le strade vengono chiuse al traffico automobilistico. Tempo di preparazione 30 minuti Tempo di cottura 40 minuti
 Ingredienti per 6 persone 550 g di farina 00 5 g di lievito in polvere per panificazione 200 ml di latte intero tiepido 50 g di zucchero semolato 2 uova 50 g di burro fuso 1 cucchiaino di sale Per la farcitura 500 g di prosciutto cotto alla brace 150 g di pancetta affumicata 150 g di olive verdi snocciolate (preferibilmente ripiene di peperone rosso) 100 g di uvetta sultanina Per decorare 1 uovo sbattuto (per spennellare la superficie)
 Procedimento

In un recipiente mischiate insieme tutti gli ingredienti per la massa del pane e lavorateli fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico. Coprite con pellicola trasparente e fate lievitare in un luogo caldo per almeno due ore. Stendete l'impasto con un mattarello cosperso di farina fino a formare un rettangolo più o meno dello spessore di mezzo centimetro e della dimensione di circa 45 cm per 35 cm. Disponete le fette di prosciutto su tutta la superficie del rettangolo, poi le fette di pancetta affumicata, le olive e l'uvetta fatta rinvenire in un po' di acqua. Arrotolate il rettangolo su sé stesso e sigillate le estremità inumidendo i bordi con un po' di acqua. Adagiate il Pan de Jamón su una leccarda foderata con carta da forno, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per altre due ore. Passato il tempo della seconda lievitazione spennellate la superficie del Pan de Jamón con dell'uovo sbattuto; bucherellate la superficie con una forchetta ed infornate a 180° per 40 minuti circa. Lasciate raffreddare il Pan de Jamón quindi tagliatelo a fette sottili. Se il cuore del Pan de Jamón non dovesse essere cotto bene dopo averlo tagliato a fette infornatelo di nuovo per qualche minuto.

5) BUREK (ROTOLO CROATO) Nei Paesi Balcanici, ed in particolare in Croazia, un tradizionale e antico dono natalizio croato era la mela decorata, chiamata bozicnica (Bozic, in croato Natale), regalata dai giovanotti alle fidanzate. Altra tradizione è la seminatura di grano natalizio come simbolo della rinascita e della fertilità. Questo grano, fatto crescere prima di Natale in una ciotola con acqua, viene posato sulla tavola natalizia e durante tutto il periodo delle feste sta sotto l'albero o vicino al presepe. Dopo il Natale viene dato agli uccelli. Tra le ricette tradizionali da cucinare a Natale spicca un antipasto: il burek. È una torta salata tipica dei paesi balcanici, dalla Slovenia alla Croazia. Il nome burek significa rotolo. Tempo di preparazione 30 minuti Tempo di cottura 35 minuti

Ingredienti per 12 persone Per la pasta 500 g di farina 00 25 g di burro Acqua calda q.b. Per il ripieno 700 g di carne tritata di manzo 4 cipolle tritate 2 tuorli d'uovo 25 g di burro fuso Sale q.b. Una macinata di pepe nero

Procedimento Impastate farina, burro ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Dividete l'impasto in 4 parti per fare 4 burek. Tenete da parte coperto con pellicola trasparente. Preparate intanto il ripieno mescolando tutti gli ingredienti. Stendete la sfoglia molto sottile e lasciatela seccare per qualche minuto. Spennellate la pasta con poco burro fuso, quindi distribuite un po' del ripieno ad una estremità della sfoglia e arrotolatela in modo da formare un rotolo. Iniziando dal centro di una teglia fate una spirale iniziando dal centro. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Servite caldo.