



Menù di Natale tradizionale
Hagyományos karácsonyi menü

Rutsch Tímea - Maiorana Antonio

A karácsonyi menü használatához

Karácsonykor az ajándékvásárlás mellett azon is sokat töprengünk, hogy mit is készítsünk a vendégeknek, mivel kínáljuk meg őket.

A magyar szokásokat mindenki ismeri, de a hagyományos olasz karácsonyi ételekkel kapcsolatban bizonyára van még mit felfedezni. A visszajelzésekből, amiket Tőletek kapok egyöntetűen az derül ki, hogy azért tanuljátok az olasz nyelvet, mert valóban tetszik, mert kedvelitek az olaszokat és kultúrájukat. Ezért úgy gondoltam, hogy egy kis betekintést adok Nektek az olasz karácsonyi gasztronómiai hagyományokba.

Bár igazából itt nem csak erről lesz szó. Célom ezzel az anyaggal nemcsak az olasz karácsonyi ízek bemutatása, hanem olasz tudásotok fejlesztése is.

A recepteket megtaláljátok mind olaszul, mind magyarul. Így miközben kedvenc fogásokat készíttek, elsajátíthatjátok azokat a szavakat és kifejezéseket, amelyeket az olasz használ a mindennapi életben a konyhaművészet területén.

Jó sütést-főzést és tanulást kívánok!

INDICE

Antipasti:

1. Antipasto all'italiana
2. Insalata di polpo
3. Bruschette

Primi piatti:

1. Lasagne al forno con ragù di carne
2. Cannelloni con ricotta e spinaci
3. Tortellini in brodo

Secondi piatti:

1. Faraona ripiena
2. Filetti di salmone della Vigilia

Contorni

Dolci:

1. Panforte
2. Stelle di pandoro con crema allo zabaione
3. Ricciarelli

TARTALOMJEGYZÉK

Előételek:

1. Előétel olasz módra
2. Polipsaláta
3. Bruschette

Első fogások:

1. Húsos lasagne (sütőben készült)
2. Spenótos-húsos cannelloni
3. Tortellini leves

Második fogások:

1. Töltött gyöngytyúk
2. Szentestei lazacfilé

Köretek

Sütemények:

1. Panforte
2. Pandoro csillagok zabaione krémmel
3. Ricciarelli

Menù di Natale tradizionale

“Che cosa mangiano gli italiani a Natale?” ... È difficile rispondere con quattro parole a questa domanda. ... Perché? ... Perché le tradizioni variano da Nord a Sud della penisola e da regione a regione.

Tuttavia ci sono tante ricette regionali che ormai fanno parte dei piatti tradizionali di Natale di tutto il paese.

Ho raccolto un assaggio di questi piatti di cui troverai le ricette. Ma tieni a mente che l'Italia è piena di paesaggi diversi tra loro e i pasti natalizi sono condizionati anche dal clima e dal luogo. Per esempio, antipasti e secondi di pesce sono più comuni nelle zone marittime, mentre carne selvatica accompagnata da una calda polenta non possono mancare nei monti del Nord Italia.

I dolci sono i veri protagonisti delle festività. Adulti e bambini finiscono il pasto con un classico panettone di Milano o una fetta di Pandoro di Verona. Ma ovviamente non possono mancare nemmeno i dolci locali. Vediamo adesso, passo per passo, che possibilità ci offre la gastronomia italiana tradizionale per dare un tocco di magia alle feste natalizie.

Hagyományos karácsonyi menü

„Mit esznek az olaszok karácsonykor?” ... Nehéz néhány szóval válaszolni erre a kérdésre. ... Miért? ... Mert mások a hagyományok északon és délen, továbbá az egyes tartományokban is.

Mindemellett sok regionális recept létezik, amely immár az egész ország hagyományos karácsonyi fogásainak részét képezi.

Összegyűjtöttem egy ízelítőt ezekből a fogásokból, amelyek receptjeit is megmutatom. De tartsd észben, hogy Olaszország rengeteg egymástól különböző vidékből áll, és a karácsonyi fogásokat befolyásolja az éghajlat és a hely is. Például hal alapú elő- és főételek inkább a tengerparti területekre jellemzőek, míg egy meleg kukoricakásával felszolgált vadhús nem hiányozhat Észak-Olaszország hegyégeiben.

Az édesség az ünnepek valódi főszereplője. Felnőttek és gyerekek egy klasszikus milánói panettonéval vagy egy szelet veronai pandoroval fejezik be az étkezést. De természetesen nem maradhatnak el a helyi sütemények sem.

Most pedig nézzük meg lépésről lépésre, hogy milyen lehetőségeket kínál nekünk a hagyományos olasz gasztronómia, hogy a karácsonyt varázslatossá tegyük.

Antipasti

Senza antipasto non esiste un menù natalizio.

L'antipasto all'italiana è tra i più amati ed è composto principalmente da salumi, affettati e formaggi. Formidabile nella sua semplicità. Non puoi sbagliare, piacerà a tutti! Tra i più gettonati troviamo anche l'insalata di polpo, insalata di mare, insalata russa e le bruschette.

Vediamo le ricette! Ti mostro come preparare l'antipasto all'italiana, l'insalata di polpo e un tipo di bruschetta.

Le ricette:

1. L'antipasto all'italiana



Ingredienti:

- pecorino e/o parmigiano q.b. (=quanto basta)
- prosciutto crudo di Parma
- prosciutto cotto
- salame misto
- mortadella
- olive, carciofi sott'olio

Előételek

Előétel nélkül nem létezik karácsonyi menü.

Az egyik legkedveltebb az *antipasto all'italiana* (előétel olasz módra) és elsősorban különböző szalámikból, felvágottakból és sajtokból áll. Egyszerű és nagyszerű. Nem foghatsz mellé, mindenkinek ízleni fog! Továbbá a polipsaláta, a tengeri saláta, az orosz saláta és a bruschetta is a legkedveltebbek közé tartozik.

Lássuk a recepteket! Megmutatom, hogyan készítsd el az *antipasto all'italiana*-t, a polipsalátát és a bruschetta egy változatát.

Receptek:

1. L'antipasto all'italiana (= Előétel olasz módra)



Hozzávalók:

- juhsajt és/vagy parmezánsajt (amennyi szükséges)
- pármai sonka
- olasz főtt sonka
- vegyes olasz szalámi
- mortadella
- oliva bogycó, articsókaszív olajban eltéve

Preparazione:

- Distribuite gli affettati in bella vista su un vassoio o un tagliere.
- Aggiungete il formaggio a cubetti grossi.
- Decorate con olive e carciofi.

2. Insalata di polpo



Ingredienti:

- polpi
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo tritato
- limone

Preparazione:

- Scongelate i polpi e metteteli a cuocere in un tegame antiaderente con un bicchiere di acqua e coprite con il coperchio

Elkészítés:

- A felvágottat ízlésesen egy nagy tálcára vagy egy vágódeszkára rakjuk.
- Helyezzük el a nagy kockákra vágott sajtot is.
- Díszítsük olivabogyóval és articsókával.

2. Polipsaláta



Hozzávalók:

- polip
- extra szűz olivaolaj
- apróra vagdalt petrezselyemzöldje
- citrom

Elkészítés:

- Olvasszuk ki a polipot és tegyük fel főni egy tapadásmentes serpenyőbe egy pohár vízzel, és lefedve főzzük kb. 10 percig

per circa 10 minuti o finché sono cotti.

- Lasciate raffreddare.
- Tagliate i polpi e disponeteli in una pirofila.
- Aggiungete l'olio, il succo di limone, il prezzemolo tritato e lasciate insaporire per un po'.
- Servite l'insalata di polipo con spicchi di limone.

vagy míg meg nem puhulnak.

- Hagyjuk kihűlni.
- Vágjuk össze a polipokat, és tegyük egy tűzálló edénybe.
- Adjuk hozzá az olajat, a citromlevet, az apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, és hagyjuk egy kicsit, hogy az ízek összeérjenek.
- Citromgerezdekkel tálaljuk a polipsalátát.

3. Bruschette



Ingredienti:

- pane
- 1 spicchio d'aglio
- pomodori
- mozzarella
- olive
- 2 foglie di basilico
- olio di oliva
- sale e pepe

3. Bruschette



Hozzávalók:

- kenyér
- 1 gerezd fokhagyma
- paradicsom
- mozzarella
- olivabogyó
- 2 levél bazsalikom
- olivaolaj
- só és bors

Preparazione:

- Tagliate il pane a fette e dimezzatele se sono troppo grandi.
- Fate tostare entrambi i lati del pane su una griglia, una padella antiaderente o in forno.
- Strofinare con 1 spicchio di aglio la superficie ancora calda.
- Per il condimento: tagliate i pomodori e la mozzarella a cubetti, le olive a rondelle. Sminuzzate 2 foglie di basilico grossolanamente. Aggiungete 2 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe.
- Mescolate tutto in una ciotola e lasciate insaporire per 10 minuti.
- Mettete le fette di bruschetta su un vassoio e distribuite il condimento.
- Versate un filo d'olio extravergine d'oliva su ogni fetta e un pizzico di origano, se piace.

Elkészítés:

- Szeleteljük fel a kenyeret és vágjuk ketté őket, ha túl nagyok.
- Pirítsuk ropogóssá a kenyér mindkét oldalát grillen, tapadásmentes serpenyőben vagy sütőben.
- Azon melegében megdörzsörljük egy gerezd fokhagymával.
- Feltéthez: vágjuk apró kockákra a paradicsomot és a mozzarellát, az oliva bogyókat karikákra. Aprítsunk durvára 2 levél bazsalikomot. Adjunk hozzá 2 kanál olívaolajat, sót és borsot.
- Keverjük össze az egészet egy tálban, 10 percig pihentetjük, hogy az ízek összeérjenek.
- Helyezzük el a bruschetta szeleteket egy tálcára, és osszuk szét a feltétet.
- Locsoljunk meg minden egyes szeletet egy kis extra szűz olívaolajjal, és ízlés szerint szórjuk meg egy csipet oregánóval.

Ricette di primi piatti per un menù di Natale tradizionale

Nel menù di Natale tradizionale non può mancare uno o due dei seguenti piatti: tortellini in brodo, ravioli con ripieno di carne, penne al salmone, cannelloni e le immancabili lasagne con ragù di carne. Sono cinque portate estremamente invitanti che rendono l'atmosfera festosa.

Le ricette:

1. Lasagne al forno con ragù di carne



Ingredienti per il ragù alla bolognese:

- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla di piccole dimensioni
- 4 cucchiari di olio extra vergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 250 g di macinato di carne di manzo
- 250 g di macinato di carne di maiale
- 100 ml di vino rosso

Hagyományos karácsonyi receptek: első fogás

Egy hagyományos karácsonyi menüből nem hiányozhat egy vagy két fogás a következőkből: tortellini leves, húsos ravioli, lazacos penne, cannelloni és a kihagyhatatlan húsos lasagne. Öt rendkívüli étvágygerjesztő fogás, amely ünnepélyessé teszi a hangulatot.

Receptek:

1. Húsos lasagne (sütőben készült)



Bolognai ragu hozzávalói:

- 1 zellerszár
- 1 sárgarépa
- 1 kis méretű hagyma
- 4 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 kis rozmaring ág
- 25 dkg darált marhahús
- 25 dkg darált disznóhús
- 1 dl vörösbor

- 1 kg di passata di pomodoro
- sale
- pepe nero

Preparazione:

- Tritare il sedano, la cipolla e la carota molto finemente.
- Soffriggere le verdure nell'olio sul fuoco a fiamma bassa, per una decina di minuti girando di tanto in tanto.
- Aggiungere la carne, il rosmarino tritato e alzare la fiamma.
- Fate rosolare bene, mescolando continuamente per almeno 10 minuti. La carne perde liquidi, quando questi si saranno completamente asciugati versare il vino rosso.
- Quando il vino è completamente evaporato, aggiungere la passata di pomodoro, sale e pepe e attendere che ricominci a sobbollire.
- Cuocere a fuoco lento per 3 ore, coperto, girando di tanto in tanto.

Ingredienti per ½ litro di besciamella:

- 50 g di burro
- 50 g di farina
- ½ litro di latte intero
- un pizzico di sale
- noce moscata q.b.

Preparazione:

- Mettete a bollire in un pentolino il latte.
- Sciogliete a fuoco lento il burro in un altro pentolino. Poi toglietelo dal fuoco e incorporate la farina girando con una frusta.

- 1 kg paradicsompüré
- só
- fekete bors

Elkészítés:

- Vagdaljuk nagyon apróra a zellerszárat, a hagymát és a sárgarépát.
- A zöldségeket olajban alacsony lángon kb. 10 percig, néha kevergetve pároljuk.
- Adjuk hozzá a húst, az aprított rozsmaringot, és emeljük a hőfokot erősebb lángra.
- Jól pirítsuk meg folyamatos kevergetés mellett legalább 10 percig. A hús levet enged, majd amikor ez teljesen elfőtt, öntsük fel vörösborral.
- Amikor a bor teljesen elpárolgott, öntsük bele a paradicsompürét, só és borsot, és várjunk, míg újra elkezd fortyogni.
- Főzzük alacsony lángon 3 óráig, időnként megkevergetve.

½ liter besamel hozzávalói:

- 5 dkg vaj
- 5 dkg liszt
- fél liter teljes tej
- egy csipet só
- szerecsendió ízlés szerint

Elkészítés:

- Egy edényben felrakjuk a tejet forni.
- Felolvassztjuk a vaját alacsony tűzön egy másik edényben. Majd vegyük le a tűzről az edényt, és dolgozzuk össze a lisztet és a vaját habverővel.

- Ponete di nuovo il pentolino sul fuoco e aggiungete il latte bollente un po' alla volta.
- Salate, aggiungete un pizzico di noce moscata e lasciate cuocere a fuoco lento finché la besciamella non si addensa (circa 15 minuti).

L'ultimo procedimento:

- Imburrate una pirofila.
- Versate un mestolo di besciamella.
- Mettete la lasagna.
- Ricoprite con la salsa alla bolognese.
- Aggiungete un nuovo strato di besciamella.
- Cospargete di parmigiano.
- Ripetete il procedimento fino ad arrivare all'ultimo strato che andrà coperto con abbondante besciamella e qualche cucchiaino di ragù.
- Cospargete di parmigiano.
- Mettete a cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa.

2. Cannelloni con ricotta e spinaci



- Újra rakjuk fel az edényt a tűzre, és apránként adjuk hozzá a forró tejet.
- Sózzuk meg, adjunk hozzá egy csipet szerecsendiót, és hagyjuk főni alacsony tűzön, míg a besamel be nem sűrűsödik (kb. 15 percig).

Végső folyamat:

- Kikenünk vajjal egy tűzálló edényt.
- Beleöntünk egy merőkanál besamelt.
- Ráfektetjük a lasagna tézstalapokat.
- Befedjük bolognai raguval.
- Öntsünk rá egy besamel réteget.
- Szórjunk meg parmezánnal.
- Ismételjük meg ezt az eljárást, míg el nem érünk a felső tézstaréteghez, amelyet bőségesen beborítunk besamellel és néhány kanál raguval.
- Szórjuk meg parmezánnal.
- Előmelegített sütőben 180 fokon kb. 30 percig sütjük.

2. Spenótos-túrós cannelloni



Ingredienti per 4 persone:

- 12 cannelloni
- 250 g di ricotta
- 500 g di spinaci freschi o 300 g di spinaci surgelati
- 80 g di burro
- 125 g di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 1/4 litro besciamella
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

- Preriscaldare il forno a 200 °C.
- Lessate gli spinaci in acqua salata finché saranno teneri (3-4 minuti se congelati, 8-10 minuti se freschi).
- Strizzate e tritate finemente.
- Mettete metà del burro in una padella con gli spinaci.
- Salate e pepate.
- Cuocete rapidamente a fiamma vivace finché gli spinaci avranno assorbito il sapore del burro.
- In una terrina mescolate gli spinaci, la ricotta, le uova e la metà del Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Riempite i cannelloni con il composto aiutandovi con un cucchiaino.
- Imburrate la pirofila.
- Versate uno strato di besciamella.
- Mettete i cannelloni.
- Coprite con la restante besciamella.
- Cospargete con il Parmigiano Reggiano.
- Cuocete nel forno per circa 20 minuti.

Hozzávalók 4 személyre:

- 12 db cannelloni szárzészta
- 25 dkg túró
- 50 dkg friss spenót vagy 30 dkg fagyasztott spenót
- 8 dkg vaj
- 12,5 dkg reszelt parmezán
- 2 tojás
- ¼ liter besamel
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint

Elkészítés:

- Melegítsük elő a sütőt 200 fokra.
- Megfőzzük a spenótot sós vízben, míg puha nem lesz (3-4 perc, ha fagyasztott; 8-10 perc, ha friss).
- Kinyomkodjuk a levét és apróra vágjuk.
- A vaj felét serpenyőbe tesszük a spenóttal.
- Megsózzuk és megborsozzuk.
- Erős lángon gyorsan főzzük, míg a spenót átveszi a vaj ízét.
- Keverjük össze egy tálban a spenótot, a túró, a tojásokat és a reszelt parmezán sajt felét.
- A masszát kiskanál segítségével a cannellonikba töltjük.
- Kivajazzunk egy tűzálló edényt.
- Öntsünk bele egy réteg besamelt.
- Helyezzük el a cannellonikat.
- Öntsük le a maradék besamellel.
- Szórjuk meg parmezánnal.
- Kb. 20 percig sütőben sütjük.

3. Tortellini in brodo



I tortellini in brodo sono facilissimi da preparare. Basta saper fare il brodo che può essere di carne oppure vegetale.

Una curiosità: i tortellini sono una pasta all'uovo ripiena, tipica di Bologna e Modena.

3. Tortellini leves



A tortellini levest nagyon egyszerű elkészíteni. Elég, ha tudunk egy levest készíteni, ami lehet hús- vagy zöldségleves (itt csak a lére gondolunk, zöldség vagy hús nélkül).

Érdekesség: a tortellini tojással készült töltött tészta, Bologna és Modena jellegzetes fogása.

Ricette di secondi piatti per un menù di Natale tradizionale

Come secondo non possono di sicuro mancare gli arrosti. Per cominciare vi proponiamo la classica faraona ripiena. Ma possiamo preparare anche il cappone, tacchino o pollo nello stesso modo. Una ricetta altrettanto tradizionale è l'anatra all'arancia oppure l'arrosto di vitello alla panna, un piatto delicato e assai adatto all'occasione.

Se invece si tratta di pesce, allora il protagonista è il salmone.

Le ricette:

1. Faraona ripiena



Ingredienti:

- 1 faraona
- 2 fette di pane
- 400 gr di carne trita
- 1 uovo
- prezzemolo
- sale

Hagyományos karácsonyi receptek: második fogás

Második fogásként nem maradhat el a sült hús. Kezdeként a klasszikus töltött gyöngytyúkot ajánlom, de ugyanilyen módon készíthetünk kappant, pulykát vagy tyúkot is.

A narancsos kacska ugyancsak hagyományos recept, vagy a tejszínes sültborjú, amely egy ízletes és nagyon alkalomhoz illő fogás.

Ha viszont halról van szó, akkor a lazac a főszereplő.

Receptek:

1. Töltött gyöngytyúk



Hozzávalók:

- 1 gyöngytyúk
- 2 szelet kenyér
- 40 dkg darált hús
- 1 tojás
- petrezselyem
- só

- pancetta a fette
- misto per soffritto
- vino rosso

Preparazione:

- Pulite accuratamente la faraona.
- Preparate il ripieno: mettete in ammollo 2 fette di pane nel latte, strizzate.
- Amalgamate il pane, 400 gr di carne trita, un uovo intero e del prezzemolo sminuzzato.
- Salate la faraona sia dentro che fuori.
- Mettete il ripieno.
- Richiudete con uno spago e legate qualche fetta di pancetta all'esterno.
- Preparate in una padella un soffritto di carote, cipolle e sedano.
- Rosolate la faraona da entrambi i lati.
- Sfumate con vino rosso.
- Lasciate cuocere per una decina di minuti.
- Alla fine cuocere al forno per un'ora a 200 gradi.

2. Filetti di salmone della Vigilia



- szeletelt húsos szalonna
- vegyes ragualap (zellerszár, sárgarépa, hagyma)
- vörösbőr

Elkészítés:

- Tisztítsuk meg alaposan a gyöngytyúkot.
- Készítsük el a töltelékét: tejben áztassunk 2 szelet kenyeret, nyomkodjuk ki.
- Dolgozzuk össze a kenyeret a 40 dkg darált hússal, egy egész tojással és apróra vagdalt petrezselyemmel.
- Sózzuk meg a gyöngytyúkot mind belül, mind kívül.
- Töltsük meg a töltelékkel.
- Spárgával húzzuk össze, és rögzítsünk rá néhány szelet húsos szalonnát.
- Készítsünk ragualapot sárgarépából, hagymából és zellerszárból.
- Pirítsuk meg a gyöngytyúkot mindkét oldalán.
- Locsoljuk meg kevés borral.
- Hagyjuk főni kb. 10 percig.
- A végén süssük sütőben 200 fokon egy órán keresztül.

2. Szentestei lazacfilé



Ingredienti per 6 persone:

- 6 filetti di salmone
- 70 gr di burro
- 200 ml di vino bianco secco
- 250 ml di panna
- sale e pepe

Preparazione:

- Condite con sale e pepe i tranci di salmone.
- Dorateli poi in una padella col burro da entrambi i lati e metteteli in una pirofila.
- Mescolate la panna col vino e versatela sul pesce.
- Fate cuocere in forno a 190° per circa 20 minuti.
- Servite subito.

Ricette di contorni per un menù di Natale tradizionale

Il contorno rende il nostro menù completo. Non dimentichiamocene. In un menù di Natale tradizionale non possono mancare le patate al forno. Un piatto molto semplice da preparare e che non necessita di tanta attenzione.

Altrimenti una bella terrina di verdure grigliate o dei peperoni arrostiti, sempre molto graditi, si sposano molto bene con i secondi di carne.

Hozzávalók 6 személyre:

- 6 lazacfilé
- 7 dkg vaj
- 2 dl száraz fehérbor
- 2,5 dl főzőtejszín
- só és bors

Elkészítés:

- Sózzuk és borsozzuk a lazacszeleteket.
- Pirítsuk meg egy serpenyőben vajjal mindkét oldalát, és rakjuk tűzálló edénybe.
- Keverjük össze a főzőtejszínt a borral, és öntsük a halra.
- Süssük sütőben 190 fokon kb. 20 percig.
- Azonnal tálaljuk.

Hagyományos karácsonyi receptek: köretek

A köret teljessé teszi a menünket. Ne felejtkezzünk el róla. A hagyományos karácsonyi menüből nem hiányozhat a tepsis burgonya. Nagyon egyszerű elkészíteni, és nem igényel nagy figyelmet. Máskülönbén egy finom grillezett zöldség- vagy sült paprikátalat mindig mindenki örömmel fogad, és nagyon jól illenek a húsból készült második fogásokhoz.

Ricette di dolci per un menù di Natale tradizionale

E siamo arrivati finalmente al momento del dolce... Qua la scelta è davvero infinita e varia ulteriormente da regione a regione. I dolci più conosciuti anche all'estero sono senza dubbio il panettone, il pandoro e il torrone. Infine vi propongo le ricette di tre dolci che potete preparare facilmente a casa: il panforte originario della Toscana, le stelle di Pandoro con crema allo zabaione e i ricciarelli.

Ricette:

1. Panforte



Ingredienti:

- 200 g di mandorle
- 300 g di noci
- 75 g di farina
- 25 g di cacao in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano

Hagyományos karácsonyi receptek: sütemények

És végre elérkeztünk a süteményekhez... Itt valóban végtelen sok választási lehetőségünk van, és még változatosabb régióról régióra. Minden kétség nélkül a legismertebb sütemények még külföldön is a panettone, a pandoro és a torrone.

Végül három olyan süteményreceptet ajánlok Nektek, amelyet otthon is könnyedén el tudtok készíteni: a Toszán eredetű panforte, a zabaione krémes pandoro csillagok és a ricciarelli.

Receptek:

1. Panforte



Hozzávalók:

- 20 dkg mandula
- 30 dkg dió
- 7,5 dkg liszt
- 2,5 dkg kakaópor
- 1 csipet szegfűszeg

- 8 g di cannella
- 8 g di noce moscata
- 6,5 g spezie miste
- 150 g di frutta candita
- 150 g di scorza candita
- 100 ml di miele
- 150 g di zucchero

Preparazione:

- Riscaldare il forno a 190 °C (170 °C se ventilato).
- Foderare con carta da forno una tortiera rotonda da 20 cm.
- Tostare mandorle e noci su una teglia da forno per 5 minuti.
- Farle raffreddare, quindi tagliarle grossolanamente.
- Mettere le noci in una terrina.
- Setacciare la farina, il cacao e le spezie, quindi incorporare la frutta candita e la scorza candita.
- Scaldare il miele e lo zucchero in una padella e fare cuocere a fuoco basso fino a quando la consistenza è ancora elastica: prima che diventi uno sciroppo.
- Aggiungere agli altri ingredienti e mescolare molto bene.
- Premere l'impasto nello stampo in modo uniforme.
- Cuocere in forno per 20-30 minuti: la torta rimarrà piatta e non lievitata.
- Far raffreddare nello stampo per 10 minuti, quindi mettere su una griglia a raffreddare completamente.
- Ricoprire il panforte con un abbondante strato di zucchero a velo.

- 0,8 dkg fahéj
- 0,8 dkg szerecsendió
- 0,65 dkg fűszerkeverék (gyömbér, koriander stb.)
- 15 dkg kandírozott gyümölcs
- 15 dkg kandírozott gyümölcshéj
- 1 dl méz
- 15 dkg cukor

Elkészítés:

- Melegítsük elő a sütőt 190 °C-ra (légkeverős sütőnél 170 °C).
- Béleljük ki sütőpapírral a 20 cm átmérőjű tortasütő formát.
- Pörköljük meg a mandulát és a diót egy tepsiben 5 percig.
- Hagyjuk kihűlni, azután durvára aprítsuk fel.
- Tegyük a diót egy tálba.
- Szitáljuk bele a lisztet, a kakaóport és a fűszekeveréket, azután dolgozzuk bele a kandírozott gyümölcsöt és a kandírozott gyümölcshéjat.
- Melegítsük fel a mézet a cukorral egy serpenyőben, és főzzük alacsony lángon, míg az állaga még formálható: még mielőtt szirup lenne belőle.
- Adjuk hozzá a többi hozzávalóhoz, és jól keverjük össze.
- Egyengessük el a keveréket a tortasütő formába.
- Süssük sütőben 20-30 percig: a torta lapos marad, nem kel meg.
- 10 percig hagyjuk tepsiben hűlni, azután egy rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljön.
- Fedjük be a süteményt egy kiadós réteg porcukorral.

2. Stelle di pandoro con crema allo zabaione



Ingredienti:

- 1 pandoro, zucchero a velo

Per lo zabaione:

- 50 ml di marsala
- 4 tuorli
- 80 g di zucchero

Per il cioccolato:

- 150 g di cioccolato fondente
- 180 g di panna

Preparazione:

- Preparate lo zabaione: prendete 4 uova.
- Separate i tuorli dagli albumi (questi ultimi non vi serviranno).

2. Pandoro csillagok zabaione krémmel



Hozzávalók:

- 1 pandoro, porcukor

Zabaione hozzávalói:

- 0,5 dl Marsala (szicíliai likőrbor)
- 4 tojássárgája
- 8 dkg cukor

Csokoládé hozzávalói:

- 15 dkg étcsokoládé
- 18 dkg tejszín

Elkészítés:

- Zabaione elkészítése: fogjunk 4 tojást.
- Válasszuk szét a tojássárgáját a fehérjétől (ezekre nem lesz

- Mettete i tuorli e lo zucchero in una ciotola d'acciaio.
- Sbattete con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto cremoso.
- Mettete per qualche minuto a bagnomaria la vostra ciotola.
- Aggiungete il marsala.
- Continuate a mescolare con lo sbattitore fino ad ottenere una crema abbastanza densa.
- Spezzettate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere sempre a bagnomaria.
- Aggiungete la panna e amalgamate per bene il tutto.
- Tagliate il Pandoro orizzontalmente, in modo da ottenere delle stelle.
- Mettete la stella in un piatto, versateci sopra una parte di zabaione caldo e decorate con il cioccolato fuso.
- Puoi mettere una spolverata di zucchero a velo.

Note: se si vuole usare la crema per farcire dolci aggiungere ai tuorli e allo zucchero 7 gr di fecola di patate per ogni tuorlo, così si otterrà una crema perfetta per le farciture.

Consiglio:

Potete farcire le stelle di pandoro anche con una crema al mascarpone e aggiungere dei frutti di bosco.

szükségünk).

- Rakjuk a tojássárgáját és a cukrot egy fém tálba.
- Habverővel alaposan kikeverjük, míg krémes lesz.
- Ezután az üstöt néhány percig lobogó víz fölé teszük.
- Adjuk hozzá a likőrbort.
- Tovább keverjük habverővel, míg a krém kellően be nem sűrűsödik.
- Törjük össze az étcsokoládét, és ugyancsak vízgőz felett olvasszuk fel.
- Adjuk hozzá a tejszínt, és jól keverjük el.
- Vágjuk el a pandorot vízszintesen, hogy csillagokat kapjunk.
- Tegyük egy csillagot egy tányérra, öntsük le meleg zabaioneval, és díszítsük folyékony csokoládával.
- Megszórhatjuk porcukorral.

Megjegyzés: Ha sütemények töltéséhez szeretnénk felhasználni a krémet, akkor adjunk a tojássárgájához és a cukorhoz 2,8 dkg burgonyakeményítőt, így kiváló krémet kapunk.

Javaslat:

A pandoro csillagokat mascarpone és krémmel is tölthetjük, és erdei gyümölcsöt adhatunk hozzá.

3. Ricciarelli



Ingredienti:

- 300 gr di farina di mandorle dolci
- 3 albumi
- 300 gr di zucchero
- 30 gr di mandorle amare
- 20 ostia
- 1 scorza di arancia
- 1 scorza di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di zucchero a velo vanigliato

Preparazione:

- Montare a neve gli albumi insieme ad un pizzico di sale.
- Tritare le mandorle amare insieme a 50 gr di zucchero e alla scorza di arancia e di limone (basta poco).
- Mescolare questo trito con la farina di mandorle e con lo zucchero.

3. Ricciarelli



Hozzávalók:

- 30 dkg édes mandulaliszt
- 3 tojás fehérje
- 30 dkg cukor
- 3 dkg keserű mandula
- 20 ostya
- 1 narancshéj
- 1 citromhéj
- 1 csipet só
- 1 csomag vaniliás porcukor

Elkészítés:

- A tojásfehérjét egy csipet sóval kemény habbá verjük.
- Daráljuk le a keserű mandulát az 5 dkg cukorral, a narancs- és citromhéjjal (egy kevés elég belőle).
- Keverjük össze ezt a darálékot a mandulaliszttal és a cukorral.
- Apránként adjuk hozzá a keményre vert tojásfehérjét, finoman

- Aggiungere poco alla volta, gli albumi montati a neve mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
- Accendere il forno ad una temperatura di 180 °C.
- Posizionare l'ostia su una teglia rivestita di carta forno.
- Disporre su di essa i ricciarelli cercando di dare la classica forma a losanga.
- Trasferire in forno per circa 8-9 minuti avendo cura che i biscotti non si scuriscano in superficie.
- Fare raffreddare.
- Spolverare con dello zucchero a velo.

alulról felfelé keverve.

- Gyújtsuk be a sütőt 180 fokra.
- Helyezzük az ostyákat egy sütőpapírral kibéelt tepsire.
- Helyezzük el rájuk a ricciarelli tésztát, igyekezzünk a klasszikus rombusz alakjukra formázni.
- Tegyük sütőbe kb. 8-9 percre, ügyelve arra, hogy a kekszek felülete ne barnuljon meg.
- Hagyjuk kihűlni.
- Szórjuk le porcukorral.