



## Menu natalizio

### La cena della Vigilia (24 dicembre)

Menù

*Antipasto:* crostini<sup>1</sup> con burro e salmone affumicato<sup>2</sup>

*Primo:* spaghetti con le vongole<sup>3</sup>, prezzemolo e aglio

*Secondo:* orata<sup>4</sup> al forno con erbe mediterranee

*Dolce:* panettone con crema di cioccolato

*Vini bianchi:* prosecco, vermentino o chardonnay, spumante

### Il pranzo di Natale (25 dicembre)

Menù

*Antipasto:* affettati misti<sup>5</sup> (salame, prosciutto, mortadella), olive verdi e nere, sottaceti<sup>6</sup> (cipolline, cetrioli, peperoni)

*Primo:* ravioli in brodo con ripieno di farfalla<sup>7</sup>

*Secondo:* brasato al barolo con purè di patate

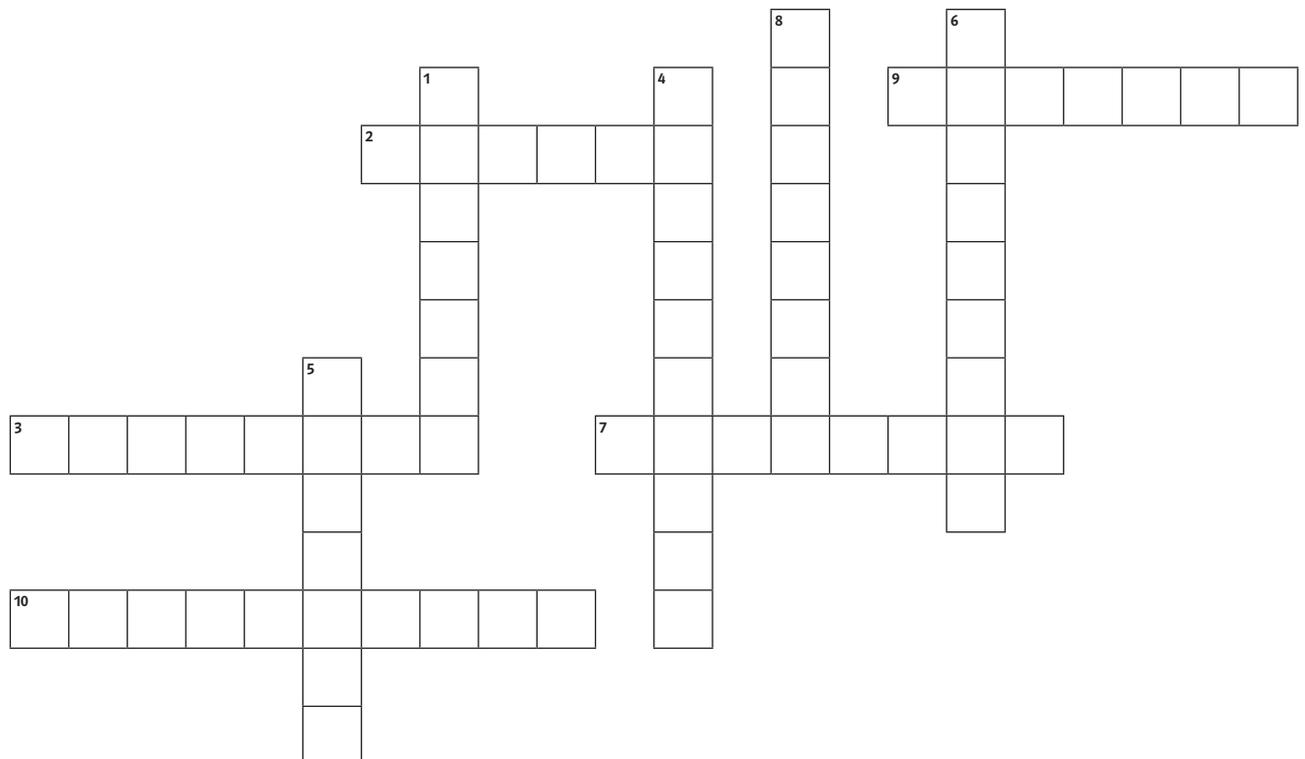
*Dolce:* pandoro con crema allo zabaione

*Vini bianchi:* prosecco, spumante

*Vini rossi:* barolo, barbera, brunello di Montalcino

### Esercizio: completate il cruciverba.

1. un pesce che si può mangiare crudo, affumicato o cotto
2. un ottimo vino piemontese usato anche per una famosa ricetta
3. una crema da accompagnare al dolce
4. un salume tipico di Bologna
5. si mangiano a Napoli con gli spaghetti
6. il dolce tipico di Milano
7. un tipo di verdura giallo, rosso o verde
8. un vino italiano per il dolce
9. un uccello allevato per la sua carne
10. è bianco, al latte o fondente





#### La ricetta del brasato al barolo.

##### Ingredienti per sei persone:

aglio: uno spicchio<sup>8</sup>  
alloro<sup>9</sup>: due foglie  
barolo: una bottiglia  
brandy: mezzo bicchiere  
burro: 60 g  
cannella: una stecca<sup>10</sup>  
carne bovina: 1 kg  
carote: tre piccole o due grandi  
chiodi di garofano<sup>11</sup>: cinque bacche  
cipolle bianche: due piccole o una grande  
pepe: quattro grani  
sedano: due gambi<sup>12</sup>



##### Preparazione:

La prima cosa da fare è marinare la carne: mettete il vostro pezzo di carne in una casseruola, salato e pepato, insieme alle verdure, alle spezie e agli aromi.

Aggiungete<sup>13</sup> il Barolo e lasciate marinare il tutto per dodici ore in frigorifero.

Dopo dodici ore, togliete la carne dal vino, copritela con un po' di farina e soffriggetela<sup>14</sup> nel burro, in una casseruola, fino ad ottenere una crosticina<sup>15</sup>. Aggiungete un po' di brandy.

A questo punto aggiungete alla carne tutta la marinatura (vino e verdure) e cuocete per circa due ore.

Dopo due ore, togliete la carne dalla casseruola e tenetela in caldo: passate tutte le verdure insieme al vino nel mixer e rimettete il sugo ottenuto sul fuoco per farlo addensare<sup>16</sup>. Servite ben caldo.

##### Esercizio: abbinare i verbi agli ingredienti.

marinare	il sugo
aggiungere	nel burro
soffriggere	il barolo
coprire	le verdure
passare	con la farina
addensare	la carne

##### Per saperne di più . . .

Il brasato al Barolo è un piatto tipico del Piemonte, sia per l'utilizzo del Barolo, importante vino prodotto in questa regione, che per la scelta della carne di bovino piemontese, il fillone.

Naturalmente, l'aggiunta del Barolo dà alla ricetta un tocco in più, un aroma particolare che rende questo piatto una delle ricette più conosciute ed apprezzate della cucina italiana, anche all'estero.

##### Soluzioni del cruciverba

1. salmone | 2. barolo | 3. zabaione | 4. mortadella | 5. vongole | 6. panettone  
7. peperone | 8. spumante | 9. faraona | 10. cioccolato

##### Vocabolario

1 crostini: Getoastete Brotschnitte; 2 salmone affumicato: Räucherlachs; 3 vongole: Venusmuscheln; 4 orata: Dorade; 5 affettato misto: gemischter Aufschnitt; 6 sottaceto: eingelegtes Gemüse in Essig; 7 ripieno di faraona: Füllung aus Perlhuhnfleisch; 8 spicchio d'aglio: Knoblauchzehe; 9 foglia di alloro: Lorbeerblatt; 10 stecca di cannella: Zimtstange; 11 chiodo di garofano: Gewürznelke; 12 gambo di sedano: Stangensellerie; 13 aggiungere: hinzufügen; 14 soffriggere: anbraten; 15 crosticina: kleine Kruste; 16 addensare: verdicken