

Sulla tavola: vassoi, piattini e tovaglioli

Il finger food si presta ad un pranzo natalizio un po' informale. Infatti non si pranza seduti a tavola: è una proposta da buffet, per mangiare in piedi oppure comodamente seduti su una poltrona o sul divano, mentre si chiacchiera con gli amici.

I finger food possono essere serviti in piatti da portata con o senza pirottini di carta o direttamente in appositi cucchiari monoporzione, mettendo a disposizione degli ospiti piattini e tovagliolini in tono con la tovaglia.

Per arricchire la tavola con un elemento di immediato richiamo natalizio, qui suggeriamo tre centrotavola semplici da preparare ma di grande effetto scenografico.

Tra foglie e candele

I centrotavola proposti sono **facili** da realizzare ed **economici** perché preparati con **materiali reperibili** in ogni **cucina**, oltre a candele ed elementi **naturali** da raccogliere in giardino: rami di abete, **bacche** e fogliami di sempreverdi. Con un po' di **manualità** e **buon gusto** sarà possibile portare un tocco di natura sulla tavola imbandita.

Il centrotavola a corona

Una vecchia alzatina in ceramica bianca ospita una corona ornata con foglie di corbezzolo, una candela color del caramello, muschio stabilizzato e una ghirlanda di stelle in glitter argentato.

COME SI FA: la base della corona è formata da due tralci intrecciati di rami flessibili senza foglie: per la composizione abbiamo usato due rami di *Clematis vitalba* ma è ottimo anche il glicine o la vite che seccano ma rimangono flessibili.



1 Con il filo di ferro dei fioristi, si fissano le foglie di *Arbutus unedo* alla corona di base. In questo caso il corbezzolo può essere sostituito da foglioline di bosso o mirto.



2 Porre la coroncina verde sull'alzatina. Al centro bisogna porre la candela e poi si riempiono gli spazi vuoti con il muschio stabilizzato.



3 Disegnare su un cartoncino bianco alcune stelline. Ritagliarle, ricoprirne una faccia con la colla (perfetta quella in stick per la carta) e farvi aderire il glitter.



4 Procurarsi almeno 50 cm di corda naturale. Incollare le stelline sul filo: una per parte in modo da avere il glitter da entrambi i lati, distanziandole di 10 cm circa.



5 Avvolgere la candela con la corda con le stelline. Completare con palline di vetro color perla e argento fissate alla corona con un nastrino di raso in tinta.



Per il tavolo rotondo

Tartellette al roast beef

Ingredienti per 4 persone

- 1 rotolo di **pasta sfoglia**
- 150 g di **roast beef** a fettine sottili
- 1 **peperone** in agrodolce
- 50 g di **maionese**
- 1 rametto di **prezzemolo**
- 1 **patata**
- 20 ml di **olio** extravergine di oliva
- **sale, pepe**



Accendere il forno a 200 °C. Foderare una placca con carta da forno. **Ritagliare la pasta sfoglia** in dischetti e **punzecchiarli** in superficie perché non si gonfino in cottura. Sistemare i **dischetti** di pasta sfoglia sulla placca, ben distanziati. Infornarli 15 minuti, finché saranno ben dorati. **Tritare** 100 g di **roast beef** e cuocerlo completamente in un padella con l'olio. Lavare il prezzemolo, asciugarlo e tritarlo. **Lessare la patata** e schiacciarla con i rebbi di una forchetta. In una ciotola, mescolare il trito di carne, la patata, la **maionese**, il **prezzemolo**, sale e pepe. **Suddividere** il composto sui dischetti di pasta sfoglia. Distribuirvi il **roast beef rimasto** e il **peperone** tagliato a dadini. **Decorare**, a piacere, con ciuffetti di prezzemolo; quindi **servire** le tartellette in piattini individuali o su un piatto da portata.

Crocchette di pesce

Ingredienti per 4 persone

- ½ kg di filetti di **nasello**
- 100 ml di **vino bianco** secco
- 50 g di **mollica di pane** raffermo
- 1 spicchio d'**aglio**
- 1 rametto di **aneto**
- 2 **uova**
- 1 cucchiaino di **scorza** grattugiata di **limone** non trattato
- 50 g di **farina**
- 100 g di **pangrattato**
- 300 ml di **olio** di semi di arachidi
- **sale, pepe**



Cuocere i **filetti di nasello** per 5 minuti in un tegame con il coperchio insieme a metà vino bianco. **Tritare il pesce**, **mescolarlo** in una ciotola con la mollica bagnata nel vino bianco rimasto e strizzata, l'**aglio** sbucciato e tritato, 1 **uovo**, la scorza di limone, l'**aneto** lavato e tritato, sale, pepe. Se il composto risulta troppo morbido, aggiungere 1-2 cucchiaini di **pangrattato** o di grana grattugiato. Un'idea sfiziosa, potrebbe essere quella di usare al posto della mollica la stessa quantità di patate lessate. Preparare le **crocchette**, grosse quanto una noce, **infarinare**, passarle nell'**uovo sbattuto** rimasto e nel pangrattato. **Friggerle** in una padella a bordi alti con l'olio caldo, **sgocciolarle** su carta da cucina. Sistemare le polpette in **piattini** o infilarle su **spiedini di legno** e servirle.

Cenone in punta di dita con il finger food

È una tendenza che piace sempre più: il cibo da mangiare con le mani, quindi senza posate. Proprio per questo le pietanze vengono proposte in dimensione di bocconcini che non devono essere tagliati. Una sfogliatina come antipasto, lo spiedino di polpette, un crostino ai funghi, una tartelletta con il roast beef e, perché no, anche un panettone in formato mini sono alcune delle tante idee per un menù di Natale da gustare in porzioni mignon.





Cucina verde

Per un tavolo rettangolare

Bicchieri addobbati

Una fila di antichi e preziosi bicchieri di vetro addobbati a festa, la più classica delle candele, sale, rami di abete e bacche di pernettya, per un bianco Natale.



1

Riempire i bicchieri con il sale fino, arrivando quasi all'orlo. Porre al centro una candela alta e infilare tutto attorno rametti di abete *Picea abies* (1) e *Pernettya mucronata* 'Alba'. Occorre preparare queste composizioni poco prima del loro uso in quanto le parti vegetali non sono in alcun modo idratate.

Sfogliatine con pâté di olive

- Ingredienti per 4 persone**
- 1 rettangolo di **pasta sfoglia** fresca, già stesa
 - 300 g di **pâté di olive nere**

Srotolare la **pasta sfoglia** su un piano di lavoro, lasciandola appoggiata sulla carta da forno con cui è confezione, in modo che non si attacchi. Spalmare la superficie con il **pâté di olive**, in modo uniforme, lasciando tutt'intorno un bordo libero di almeno 1 cm per evitare che, arrotolando la pasta, il ripieno fuoriesca. Per una preparazione più ricca e gustosa, si possono aggiungere 100 g di **pomodori secchi** tritati e 50 g di olive verdi snocciolate e tritate o, in alternativa, 100 g di giardiniera sott'olio. Arrotolare la pasta sfoglia, partendo dai lati più lunghi, verso l'interno, finché i rotoli che si formeranno si incontreranno al centro. Nel frattempo, scaldare il forno a 180°C. Foderare una placca con un foglio di carta da forno. Trasferirvi le sfogliatine ben distanziate, in modo che **gonfiandosi** in cottura non si attacchino fra loro. Sforare le sfogliatine e servirle subito ben calde, tiepide o fredde a temperatura ambiente.

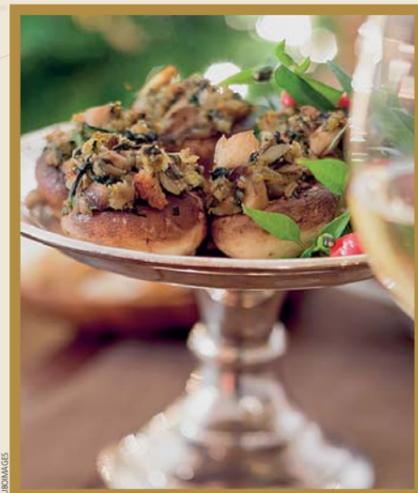


CORBIS/GETTY IMAGES

Funghi farciti

- Ingredienti per 4 persone**
- 200 g di **funghi** champignon o porcini grossi
 - 2 rametti di **prezzemolo**
 - 1 **scalogno**
 - 2 **patate**
 - 100 g di **pangrattato**
 - 40 g di **grana** grattugiato
 - 40 ml di **olio** extravergine di oliva
 - **sale, pepe**

Eliminare la base terrosa dai gambi dei funghi. Sciacquare i **funghi** velocemente, staccare i gambi dalle cappelle; tagliare i gambi a dadini. Lavare le **patate**, sbucciarle e tagliarle a dadini. Sciacquare lo **scalogno**, sbucciarlo e tritarlo. Lavare il prezzemolo, asciugarlo, tritarlo. Rosolare lo scalogno in una padella con 20 ml di olio. Aggiungere i gambi di funghi e cuocere 5 minuti. Scottate le patate 5 minuti in acqua bollente salata; scolatele. Nel frattempo, scaldare il forno a 180°C. Foderare una teglia con un foglio di carta da forno. Mescolare il **pangrattato** con l'olio rimasto, il grana, il prezzemolo, sale e pepe. Salare e pepare le cappelle di funghi all'interno. Distribuirvi i **gambi cotti** in padella e le patate. Spolverizzare la superficie con il mix di pangrattato e aromi. Infornare 15 minuti. Servire su un piatto da portata o su un'alzatina.



CORBIS/GETTY IMAGES



Sulla tavola per quattro

Teglie di luce e bacche colorate

Come piccole quiches, un morbido ripieno di muschio stabilizzato, una candela centrale e, sparse casualmente, tante bacche lucide e scarlatte di rosa canina.

DECORAZIONE FACILE

Procuratevi tante piccole teglie per crostata monoporzione di metallo, oppure piccole cocotte o altre ciotoline. Fissate al centro una candela bianca non troppo alta. Circondatela da muschio stabilizzato e diverse bacche. Le migliori perché più grosse e facilmente reperibili sono i cinorrodi della rosa canina. Alla fine della serata bacche e muschio andranno gettati.

Le bacche di rosa si recuperano in giardino o nel bosco. Il muschio stabilizzato si acquista da fioristi e nei garden.

Crostini con formaggio e canditi

- Ingredienti per 4 persone**
- 1 filoncino di **pane**, tipo baguette
 - 100 g di **pecorino** semi stagionato
 - 20 g di **arancia** candita
 - 3-4 foglie di **radicchio** di Treviso
 - 3 fili di **erba cipollina**
 - 40 ml di **olio** extravergine di oliva
 - **sale, pepe**



CORBIS/GETTY IMAGES

Tagliare il **pane a fettine**, in senso obliquo, per un effetto più decorativo. Spalmarle con l'olio, disporle, ben distanziate, su una placca foderata con carta da forno. Tostarle 10 minuti in forno caldo a 180°. Nel frattempo, tagliare i **canditi** a strisciole. Lavare il radicchio, asciugarlo e tagliarlo a pezzetti. Pulire l'**erba cipollina** e tagliuzzarla. Ridurre il **pecorino** a dadini. Distribuire gli ingredienti preparati sui crostini di pane ancora caldi, salare e pepare. Trasferirli i crostini su un piatto da portata e servire.

Panettoncini al cioccolato

- Ingredienti per 4 persone**
- 200 g di **cioccolato** fondente
 - 150 g di **burro**
 - 3 **uova**
 - 150 g di **zucchero**
 - 100 g di **farina**
 - 1 pizzico di **lievito** per dolci
 - 1 bustina di **vanillina**
 - 40 g di **datteri**
 - 30 g di gherigli di **noce**
 - 50 g di **marzapane** verde
 - 1 rametto di **ribes**



CORBIS/GETTY IMAGES

Sciogliere 150 g di cioccolato a bagnomaria insieme al burro. Spezzettare i gherigli di **noce**. Eliminare il nocciolo dei datteri e tritare la polpa. Grattugiare il cioccolato rimasto. Montare i tuorli con lo **zucchero**, fino a ottenere una crema chiara e soffice. Incorporare la **farina**, poca alla volta, la **vanillina**, il miscuglio di cioccolato e burro fusi e il **lievito**. Amalgamare gli **albumi** montati a neve. Aggiungere i **datteri**, i gherigli di noce e il cioccolato grattugiato all'impasto. Nel frattempo, scaldare il forno a 180°C. Foderare stampini individuali alti e stretti con carta da forno bagnata e ben strizzata o utilizzare direttamente **pirottini** di carta. Suddividervi l'impasto e infornare 20 minuti. Togliere i panettoncini di cioccolato dal forno. Mentre i **panettoncini** si raffreddano, stendere il marzapane su un piano di lavoro e ritagiarlo con uno stampino, per ottenere le foglie di agrifoglio. Sciacquare il **ribes** e asciugarlo delicatamente. Suddividere le foglie di **marzapane** e il ribes sulla superficie dei panettoncini (per farli aderire meglio, prima spennellarli con poca confettura di albicocca o di pesca). Decorare, a piacere, con un **nastro colorato**, possibilmente in tono con la tovaglia e servire. ■