



Il nostro consiglio per il

MENÙ di Natale

Il Natale è, per eccellenza, la festa dei sensi, ricca di squisitezze luculliane. Ecco perché, per l'occasione, i nostri chef de cuisine puntano sulla tradizione, svelandovi segreti con cui deliziare i vostri cari.

I vini che vi consigliamo lasciano sul palato un'armoniosa sensazione che rende perfetto il menù di Natale, grazie ad aromi di boschetti di pigne e note speziate, lampone o prugne secche.



Vini consigliati

Pinot Grigio Doc „St. Valentin”, 2005,
Kellerei St. Michael Eppan

Canederli alla ricotta e gianduia con arance, mele cotogne e melagrana

Circa 4 porzioni da 2 canederli

200 g di ricotta schiacciata

20 g di burro

20 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di farina

3 tuorli

Vaniglia, sale, scorza di limone e d'arancia

150 g di pane tostato senza la crosta e tagliato a dadini

250 g circa di cioccolato al gianduia

2 mele cotogne

2 arance

1 melagrana

Sbucciare le mele cotogne, levare il torsolo, tagliarle a dadini e versarvi subito sopra un po' di succo di limone affinché non diventino scure. Cuocerle in litro d'acqua, un po' di zucchero, un goccio di vino bianco e un anice stellato, senza farle ammorbidire troppo. Togliere le mele e lasciare andare il succo, fino a ottenere uno sciroppo. Sbucciare le arance, filettarle, marinarle con le mele cotogne e lo sciroppo. Togliere i semi della melagrana.

Montare il burro con lo zucchero a velo, aggiungere i tuorli e il cucchiaino di farina e, continuando sempre a mescolare, gli insaporitori, la ricotta e, infine, il pane tostato. Lasciare riposare per mezz'ora circa. Se l'impasto fosse troppo liquido per formare i canederli, aggiungere ancora un po' di pane tostato (può accadere se la ricotta non è sufficientemente asciutta, quindi schiacciarla bene).

Tagliare il cioccolato al gianduia (a forma rotonda), riempire i canederli, come quelli alle albicocche, e chiuderli bene. Cuocerli nell'acqua bollente zuccherata a fuoco lento per 8-10 minuti. Scolarli, passarli nel pan grattato e burro, guarnire con la salsa alla frutta e con i semi di melagrana. Sciogliere a bagnomaria un po' del cioccolato rimasto e versarlo sopra i canederli con un cucchiaino, formando delle strisce decorative. Assolutamente ottimi accompagnati da una pallina di gelato (alla vaniglia, yogurt ...).