

NONNA ADA IN CUCINA: Festa di Natale secondo Artusi

Inviato da Marista Urru
sabato 22 dicembre 2007

Festa di Natale

Incerta sul menu per il Natale, ho rispolverato il buon vecchio Artusi, speravo in una idea.

Così consiglia :

Minestra in brodo. Cappelletti all'uso di Romagna

Principii. Crostini di fegatini di pollo

Lesso. Cappone con uno Sformato di riso verde

Rifreddo. Pasticcio di lepre

Arrosto. gallina faraona e uccelli

Dolci. Panforte. Pane certosino. Gelato di mandorle tostate

Sono rimasta un po' interdetta, per mio gusto manca l'insalata o comunque un contorno, non vedo come e perchè portare in tavola contemporaneamente lesso rifreddo e arrosto, comprendo meglio i tre dolci.

e sono arrivati i ricordi di lunghissimi pranzi e cene nella casa di origine paterna, che seguivano un rituale estenuante di una serie di portate e di regole di galateo rigidissime a cui mi sottomettevo pur di aver "l'onore" di esser ammessa a tavola con gli adulti... bello che siano finiti quei tempi. E allora vi scriverò domani una ricetta veloce di tacchinella arrosto con frutta, e qualche altra cosa da fare in fretta e goderci la giornata di festa senza affaticarci troppo

Tacchinella alla frutta a modo di nonna Ada

1 tacchinella - una decina di prugne secche- una decina di albicocche secche- due mele e due pere- 300 gr di castagne anche surgelate - 2 salsicce - 30 gr di pistacchi- cipolline borettane -100 gr pancetta tesa- un limone, brodo - mirto- sale, olio e pepe. Patate un 600 gr- un bicchierino di cognac

continua.

Mettete a bagno la frutta secca nel cognac, le castagne a cuocere coprendole con acqua fredda e facendole bollire per buoni 10 minuti. Fate bollire le salsicce per sgrassarle, avendo cura se le volete ben magre, di bucherellarle con i rebbi della forchetta. Tagliate a pezzetti mele e pere dopo averle sbucciate e mettetele a bagno nel succo del limone, dopo averne grattato sopra un po' della buccia. Accendete il forno a 200°. Mentre scalda preparate il ripieno, scolate gli ingredienti, riuniteli in una terrina unendovi i pistacchi, sale, pepe. Riempite la tacchinella, copritela con le fettine di pancetta, specie il petto, legatela bene in modo che non si sforni, per questo accavallate le gambe e legatele fra loro, mettetela intorno e sopra rametti di mirto, bagnate con una tazza di brodo vegetale e un filo di olio. Coprite con carta alluminio e cuocete per 1 ora. Dopo toglietela dal forno e mettetela intorno patate a tocchi non troppo grossi o patate novelle surgelate insieme alle cipolline borettane, altri 40 minuti di cottura.

Accompagnatela con una insalata mista confezionata con tutte le verdure di stagione tagliate sottilissime, di modo che risulti variopinta. Per presentarla potete usare un piatto grande da portata che abbia il fondo. In questo modo potete

contornarla con spumeggianti foglie di lollo bianca e rossa e al centro mettete un po' di grani di melograno misti a pezzetti di gherigli di noce ben sbucciati. L'effetto è notevole.