



Salve, ben ritrovati all' appuntamento con la rubrica culinaria "Le ricette di Tano". Anche oggi lo chef Gaetano Costanza propone un menù completo, dall'antipasto al dolce, per portare a tavola i più buoni piatti della nostra tradizione anche per Capodanno.

### **ANTIPASTI :FAZZULETTA CHINI (FAZZOLETTI RIPIENI)**

Ingredienti per 4 persone: 1 rotolo di pasta sfoglia | 2 uova e 1 tuorlo | bietola (qualche foglia, circa 100 g) | 1 pesce come nasello, merluzzo, pescatrice o gallinella (circa 500 g) | 1 cucchiaino di latte | pinoli | maggiorana.

Procedimento: Cuocete il pesce alla piastra, eliminate le lisce e mettete la polpa in una ciotola. Pulite la bietola, sminuzzate le foglie e cuocetela in un pò di olio. In alternativa potete utilizzare degli spinaci) Asciugate le foglie e aggiungetele nella ciotola dove avete già messo i pesci. Unite al tutto i pinoli e le due uova ed amalgamate bene il tutto. Prendete la pasta sfoglia, tagliate quadratini o triangolini da 12 cm di lato, mettetevi al centro un pò di composto e chiudete i fagottini. In una terrina unite il latte e il tuorlo e, dopo averlo ben mescolato spennellate il composto sopra i fagottini. Infornate in forno già caldo a 250° per 15/20 minuti circa. Servite i fagottini una volta che si saranno lievemente intiepiditi.

### **PRIMI: TIMBALLO DI CAPODANNO**

Ingredienti: 1 kg anelletti | 2 melanzane | 300 gr. carne tritata di manzo | 150 gr. carne tritata di maiale | 1 lt. passata di pomodoro | vino bianco | 1 cipolla | 1 carota | 1 costa di sedano | 50 gr. parmigiano grattugiato | 4 uova | 150 gr. provola ragusana | olio evo | basilico in foglie | sale e

pepe nero

Procedimento: Tagliate a fettine le melanzane e immergetele per una decina di minuti in una soluzione di acqua e sale. Poi friggetele in olio d'oliva e mettetele da parte. Nel frattempo bollite due uova fino a farle diventare sode e mettete anche queste da parte.

Per il ragù: in una pentola capiente rosolate la cipolla, la carota e il sedano tritati. Poi aggiungete la carne tritata e fate rosolare per bene. Aggiungete sale, pepe e il vino bianco.

Quando il vino sarà evaporato aggiungete la passata di pomodoro e regolate di sale. Dopo cinque minuti aggiungete al sugo i piselli ben scongelati o freschi e fate cuocere il ragù per circa un'ora a fuoco molto basso. Cuocete gli anelletti in acqua salata, scolateli e conditeli con il ragù. Aggiungete le fette di melanzane fritte, le uova sode a pezzi, la provola tagliata a dadini e qualche foglia di basilico. Imburrate una teglia e cospargetela di un misto di pangrattato e parmigiano.

Mettete gli anelletti conditi nella teglia e cospargeteli sulla superficie con due uova crude ben sbattute e una spolverata di parmigiano, in modo che in forno si formi una crosticina croccante. Infornate a 180 gradi per 15 minuti, fino a quando la superficie del timballo non sarà dorata. Servite tiepido.

## **SECONDI: BACCALA' CAPPERI E PINOLI**

Ingredienti: Dosi per 4 persone: 800 g di filetti di baccalà già ammollato, 500 g di pomodori da sugo (oppure pelati), 100 g di olive, farina, 50 g di uvetta sultanina, 50 g di pinoli, 20 g di capperi, 2 spicchi d'aglio, 3 dl d'olio d'oliva, sale, pepe.

Preparazione: TUFFATE i pomodori in acqua bollente per pochi secondi. Spellateli, tagliateli in 4, eliminate i semi e tritate finemente la polpa (oppure passatela al passaverdure). METTETE l'uvetta a mollo in una scodellina coperta con acqua tiepida. Scaldate 3 cucchiaini d'olio in una pentola e fatevi cuocere a fuoco medio gli spicchi d'aglio tagliati a metà. Quando l'aglio è dorato, toglietelo e versate nella pentola i pomodori, le olive snocciolate e tagliate in due, i capperi, i pinoli e l'uvetta strizzata.

BAGNATE con 2 dl di acqua. Salate, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 15 minuti: la salsa dovrà restare piuttosto liquida. TOGLIETE la pelle ai filetti di baccalà e controllate che non vi siano spine. Asciugate bene i filetti con carta assorbente da cucina e tagliateli a pezzi piuttosto grossi.

INFARINATE i pezzi di pesce e friggeteli nell'olio finché saranno ben dorati su tutti e due i lati.

Toglieteli dall'olio e adagiateli su carta assorbente da cucina. Metteteli in una pirofila da forno che li contenga, abbastanza stretti fra loro, in un unico strato. VERSATE la salsa e cuocete nel forno a 180° per circa 30 minuti. Per evitare che la superficie diventi scura e si asciughi troppo, coprite con un foglio di carta d'alluminio.

### **DOLCI: BUCCELLATO**

Ingredienti: 1 kg farina 00 | 4 uova (3 intere e un tuorlo) | 300 gr. strutto | 200 gr. zucchero | 10 cl. latte | 10 gr. ammoniaca per dolci | 300 gr. fichi secchi | 200 gr. uvetta sultanina | 40 gr. mandorle e pinoli | 30 gr. noci sgusciate | 30 gr. gocce di cioccolato fondente | 200 gr. frutta candita (preferibilmente zucca) | 1 cucchiaio vino marsala | cannella | 1 chiodi di garofano

Iniziate ad impastare la farina con lo zucchero, lo strutto e l'ammoniaca per dolci. Continuate a lavorare l'impasto e aggiungete tre uova intere fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e mettetela in frigo per 30 minuti.

Tritate grossolanamente i fichi secchi e poi metteteli in una ciotola con l'uva sultanina, la cannella, le noci, le mandorle e i pinoli tritati a pezzetti non troppo piccoli, la frutta candita, il cioccolato, i chiodi di garofano e il Marsala. Stendete la sfoglia non troppo sottile e formate un rettangolo sul quale adagerete il ripieno.

Chiudete questo rettangolo in modo da formare un grosso salame. Piegare il rotolo su se stesso saldando bene le due estremità in modo da ottenere una ciambella. Adagiate il buccellato su una teglia foderata con carta da forno e incidete la superficie con i rebbi di una forchetta, in modo da ottenere delle decorazioni a vostro gusto (da queste incisioni si deve intravedere il ripieno).

Mettete il buccellato in forno preriscaldato a 180° per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, sfornate e spennellate il buccellato con un tuorlo d'uovo. Rimettetelo in forno per altri cinque minuti.

Una volta cotto lasciatelo raffreddare e poi decoratelo a piacere, con la frutta candita o lo zucchero a velo.