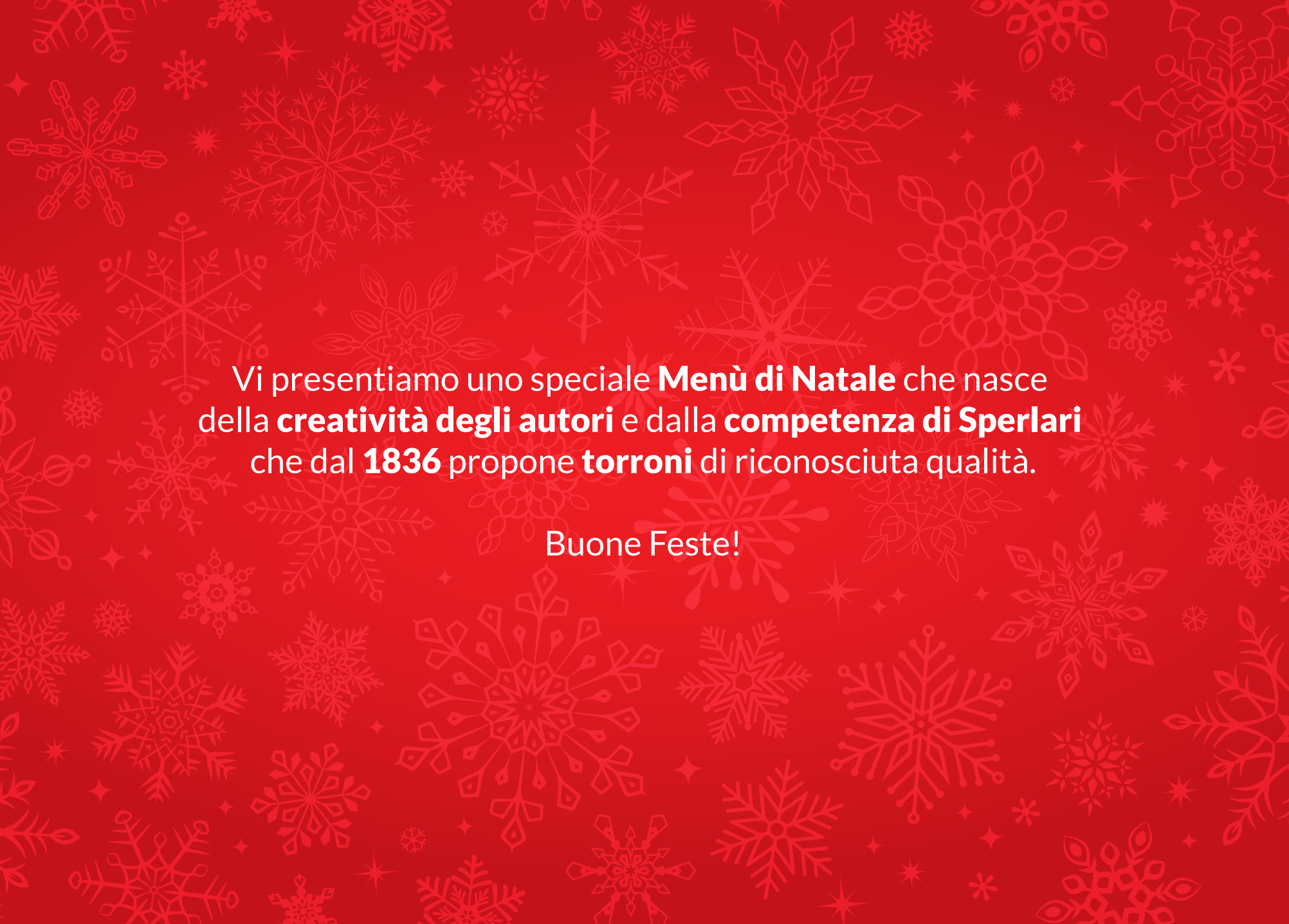


Non
c'è
**Menù
di Natale**
senza

Sperlari®
TRADIZIONE ITALIANA DAL 1836



Vi presentiamo uno speciale **Menù di Natale** che nasce
della **creatività degli autori** e dalla **competenza di Sperlari**
che dal **1836** propone **torroni** di riconosciuta qualità.

Buone Feste!



ANTIPASTO



facile



15 min.



non richiede cottura



CHRISTMAS'S FANTASY, INSALATA DI ARANCE AL TORRONE

PER 4 PORZIONI

- 40 g di torrone
**Il Classico alla
Mandorla Sperlari**
- 2 grosse arance
- 2 finocchi
- olio extravergine
di oliva
- 1 ciuffo
di finocchietto
- sale e pepe

Per la buona riuscita di questa ricetta, è opportuno pelare gli spicchi d'arancia al vivo: con un coltello affilato tagliate prima le due estremità dell'arancia e poi la sua scorza, seguendo la sagoma del frutto e avendo cura di eliminare con il taglio tutta la pellicola bianca che ricopre gli spicchi, perché guasterebbe il piatto con il suo sapore amarognolo. Poi praticate con un coltello due incisioni a destra e a sinistra di ciascuno spicchio, infilando la lama tra la polpa e la pellicina che lo separa da quello successivo, ed estraetelo con delicatezza.

Spremete le membrane rimaste con le mani, raccogliendo il succo in una ciotola. Mondate i finocchi privandoli dei gambi e delle foglie esterne, lavateli e tagliateli a fette molto sottili. Con un grosso coltello, sbriciolate grossolanamente il torrone Il Classico alla Mandorla. Prendete 4 piatti e mettete su ognuno uno strato di finocchi. Sopra, disponete gli spicchi di arancia e, infine, i pezzetti di torrone. Preparate un condimento mescolando il succo d'arancia con 6/8 cucchiaini di olio e il sale e distribuitelo sui piatti. Profumate con il finocchietto e una generosa macinata di pepe e servite.

Roberta Pellegrini, Casarza Ligure (Genova)





PRIMO



difficile



60 min.



10 min.

RAVIOLI DI RICOTTA AL PROFUMO DI TORRONE

PER 6 PORZIONI

- 150 g di torrone
- **Il Classico alla
Mandorla Sperlari**
- 400 g di farina
- 3 uova
- 1 presa abbondante
di sale
- 350 g di ricotta
vaccina
- 10 g di scorza
di limone grattugiata
- noce moscata
- 100 g di burro
- foglie di salvia
- scaglie di parmigiano
reggiano
- pepe

Preparate la pasta dei ravioli: setacciate la farina su una superficie piana e create un buco al centro, dove metterete le uova e un pizzico di sale. Sbattete le uova e incorporate man mano la farina. Lavorate gli ingredienti con le mani per circa 15 minuti, aggiungendo acqua quanto basta, fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo. Formate una palla, copritela con della pellicola trasparente e lasciatela riposare in una ciotola per circa mezz'ora.

Per il ripieno, unite in una ciotola la ricotta, il torrone Il Classico alla Mandorla ridotto a una granella non troppo fine tenendone da parte 15 grammi, la scorza di limone, un pizzico di noce moscata e amalgamate bene fino a ottenere un composto cremoso. Stendete la pasta in due sfoglie. Distribuite sulla prima dei mucchietti di ripieno, a una distanza di circa 1,5 centimetri l'uno dall'altro. Coprite con l'altra sfoglia, schiacciando con le dita attorno alle palline di ripieno per sigillare le sfoglie. Con un coltello, o meglio ancora una rotella tagliapasta, ritagliate i ravioli in quadrati uguali. Fate bollire una pentola d'acqua, salate e calate i ravioli. Quando sono cotti, conditeli con burro fuso, salvia, parmigiano, una macinata di pepe e il torrone rimasto.

Roberta Penna, Genova





SECONDO



media



30 min.



40 min.

SORPRESE DI COTECHINO CON SALSA DI TORRONE

PER 4 PORZIONI

- 50 g di torrone
**Il Classico alla
Mandorla Sperlari**
- 1 cotechino precotto
da 500 g
- 60 g di farina di riso
- olio di semi
di arachide
- 200 g di zucca gialla
mantovana già pulita
- 1 spicchio
di melagrana

Lessate il cotechino precotto seguendo le istruzioni riportate sulla confezione (in genere la cottura richiede circa 20 minuti). Scolatelo, privatelo della pelle, lasciatelo raffreddare e infine tagliatelo in 16 fette sottili. Tagliate la zucca a pezzetti e lessatela in acqua bollente per circa 30 minuti. Scolatela e frullatela fino a ottenere una purea. Versatela in una casseruola antiaderente e fatela cuocere per circa 5 minuti insieme con il torrone Il Mandorlato tritato. Se necessario, diluite il composto con poca acqua, fino a ottenere una salsa morbida e omogenea. In un tegame con i bordi alti, fate scaldare l'olio, portandolo al giusto punto di fumo. Diluite la farina di riso con poca acqua, fino a ottenere una pastella fluida. Asciugate le fettine di cotechino con carta assorbente, poi immergetele nella pastella e friggetele immediatamente nell'olio bollente, togliendole dal tegame con una schiumarola quando la pastella assume un colore dorato.

Lasciatele asciugare per qualche minuto su fogli di carta assorbente. Servite le fettine di cotechino ancora calde con la salsa di zucca e decorate il piatto con qualche chicco di melagrana.

Anna Marinucci, Teramo





DOLCE



difficile



30 min.



5 min.

SEMIFREDDO DI TORRONE, FRAGOLE E LAMPONI

PER 6-8 PORZIONI

- 300 g di torrone
**Il Classico alla
Mandorla Sperlari**
- 300 g di fragole,
più altre 15 fragole
per decorare
- 200 g di lamponi
- 50 g di zucchero
a velo
- 450 ml di panna
liquida
- 50 g di mandorle
(o nocciole)
- 20 g di pistacchi
sgusciati per
decorare

Mondate le fragole, lavatele e frullatele con lo zucchero. Mischiate alla salsa ottenuta i lamponi a loro volta frullati e passati al setaccio per eliminare i semi. Rivestite uno stampo da plumcake con pellicola per alimenti, versate sul fondo il mix di fragole e lamponi e mettete in freezer per un'ora. Disponete in una casseruola antiaderente 200 millilitri di panna liquida. Aggiungete 250 grammi di torrone Il Classico alla Mandorla tagliato a pezzetti e scaldare a fuoco basso, mescolando continuamente fino a ottenere una crema liscia e viscosa. Togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare completamente. Montate la panna rimasta e unitela poco alla volta alla crema di torrone mescolando con delicatezza. Aggiungete le mandorle (o le nocciole) tritate grossolanamente e continuate a mescolare con movimenti dal basso verso l'alto per evitare che il composto si smonti. Togliete dal freezer lo stampo con la salsa di frutta ghiacciata e versatevi la crema di torrone.

Coprite con altra pellicola e rimettete in freezer per una notte. Prima di servire, trasferite lo stampo nel frigo per 15 minuti. Togliete la pellicola, capovolgetelo su un piatto da portata e decoratelo con pistacchi tritati, fragole e il torrone rimasto tagliato a scaglie.

Alessandra Di Paolo, Milano



Sperlari
TRADIZIONE ITALIANA DAL 1821



DOLCE



facile



25 min.



non richiede cottura

Sperlari
TRADIZIONE ITALIANA DAL 1836

CHEESE CAKE AL TORRONE

PER 6 PORZIONI

- 100 g di torrone
Il Classico alla Mandorla Sperlari
- 50 g di **Zanzibar Fondente Sperlari** in stecca
- 150 g di biscotti secchi
- 100 g di burro
- 320 g di formaggio spalmabile
- 125 g di panna fresca
- 50 g di cioccolato fondente
- 50 g di zucchero
- 6 fragole

Sbriciolate finemente i biscotti secchi. Fare fondere il burro e mescolatelo con i biscotti. Con questo impasto, foderate il fondo di una tortiera a cerniera del diametro di 18 centimetri e lasciatela riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

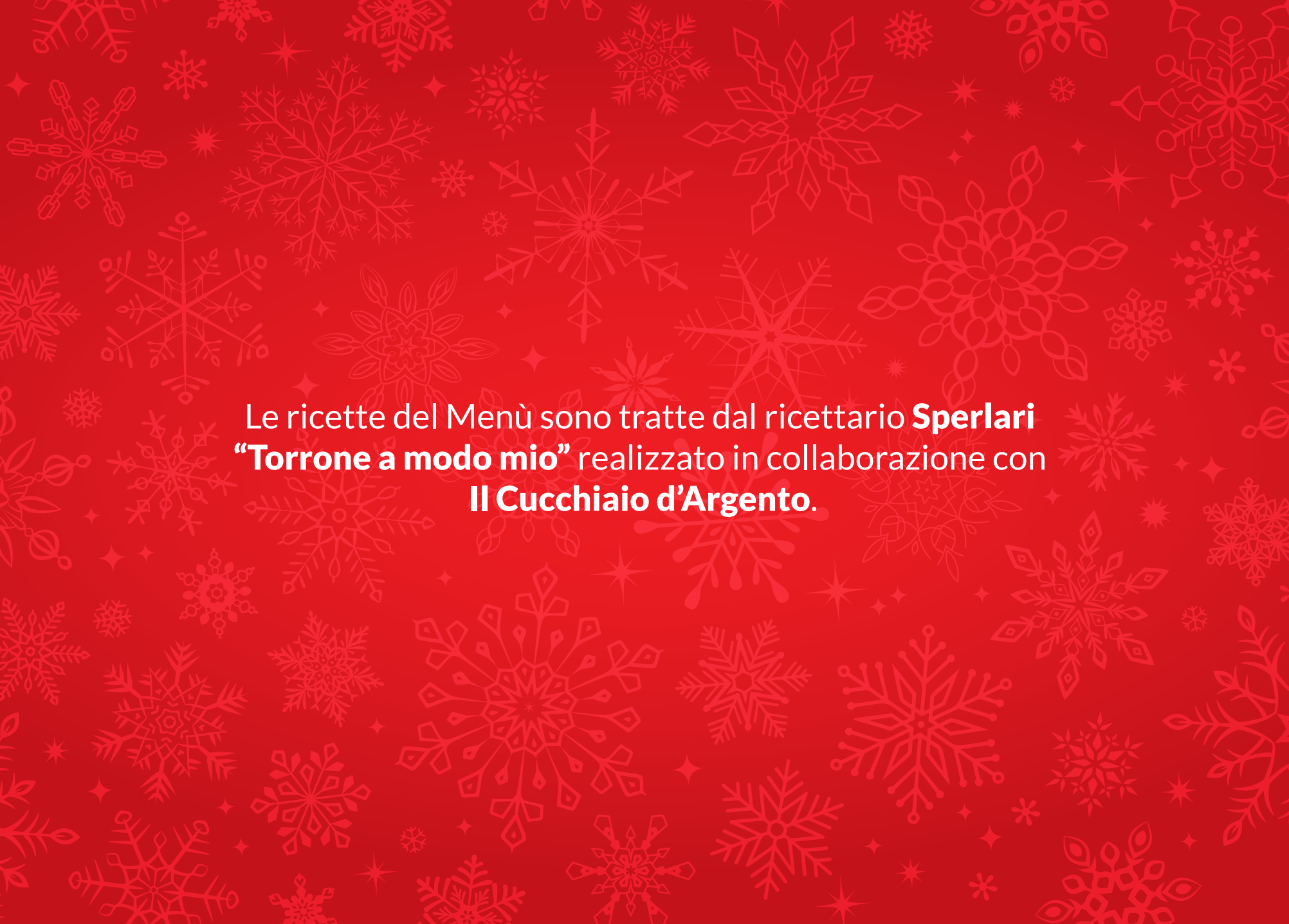
Intanto, lavorate il formaggio spalmabile con lo zucchero, il torrone Il Classico alla Mandorla tritato e il cioccolato fondente che in precedenza avrete tagliato a pezzetti. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto, facendo attenzione a eseguire con il cucchiaino un movimento dall'alto verso il basso per non smontarla.

Prendete la tortiera dal frigorifero e versatevi il composto di formaggio. Lasciate raffreddare il cheese cake in frigorifero per almeno un'ora.

Prima di servire in tavola, decorate la superficie del vostro dolce con 6 fragole tagliate a cubetti e con grosse scaglie di Zanzibar Fondente.

Maria Elena Calo, Brindisi





Le ricette del Menù sono tratte dal ricettario **Sperlari**
“**Torrone a modo mio**” realizzato in collaborazione con
Il Cucchiaino d’Argento.