

cucina tradizionale



Tronchetto di Natale

Nel Medioevo, durante il periodo natalizio, bruciare un grande tronco di legno era simbolo di buon auspicio per il nuovo anno. Una tradizione che, in cucina, conserva lo stesso augurio ma in una forma più golosa



INGREDIENTI per 6 persone

Per la base di biscotto:

- 60 g di burro
- 160 g di farina
- 8 uova • 50 g di cacao in polvere
- 1 bustina di vanillina

- 160 g di zucchero
- 1 pizzico di sale

Per la crema pasticcera:

- 70 g di farina "00"
- 500 ml di latte
- 6 tuorli • 1 bacca di vaniglia
- 180 g di zucchero

Per la crema ganache:

- 50 g di burro
- 400 ml di panna
- 400 g di cioccolato fondente

1 Per la base: cuoci a bagnomaria 150 g di zucchero e i tuorli, sbattendoli fino a renderli spumosi. Fai raffreddare e incorpora la farina, il cacao, la vanillina e il burro fuso. In un'altra ciotola, monta a neve gli albumi con un pizzico di sale, aggiungi 10 g di zucchero e continua per due minuti. Amalgama le due creme e stendi il composto su carta forno (spessore 1 cm). Cuoci in forno a 180° (6 min.), stacca la carta dalla pasta e falla raffreddare arrotolata in un canovaccio.

2 Per la crema pasticcera: scalda il latte con la vaniglia e quando bolle, fai raffreddare senza togliere la bacca. Monta i tuorli con lo zucchero, aggiungi 1/3 di latte tiepido e la farina

setacciata. Continua a sbattere il composto, toglila bacca e aggiungi il latte rimasto. Fai bollire e cuoci alcuni minuti. Spalma la crema sulla base (lascia liberi i bordi), arrotola a cilindro e raffredda in frigo.

3 Per la crema ganache: mescola panna e burro in una pentola e, a fuoco basso, porta a bollire. Togli la pentola dal fuoco e aggiungi il cioccolato grattugiato. Metti la crema in una ciotola, sistemala su un tegame pieno di ghiaccio e monta per 10 minuti. Prendi il rotolo, taglialo dandogli la forma a tronchetto e ricopri con la crema ganache. Riga con una forchetta la superficie del tronchetto e crea l'effetto neve con lo zucchero a velo.

di Matteo Canè e Sonia Petruso

SAGRE E FESTE POPOLARI

Idee curiose

Dal 6 al 9 dicembre a Modena, c'è Curiosa, la mostra-mercato che propone: idee regalo, dai vestiti agli articoli per casa e tempo libero; prodotti d'artigianato ed enogastronomici, con assaggi e acquisto di prodotti tipici locali e tradizionali italiani.

Info, programma e biglietti: tel. 059/848380; www.curiosainfiera.it.



Tardi è meglio

Dal 6 al 17 dicembre a Martellago (VE), tra stand gastronomici e spettacoli, si festeggia lo Spadone Trevigiano, il radicchio di Treviso IGP, nella sua varietà "tardiva", cioè quella che si trova sul mercato dalla metà di novembre.

Info: Associazione Pro Martellago, tel. 041/5402790; www.fiordinverno.tv.

Pan... di festa

Il 18 e 19 dicembre a Collecchio, in provincia di Rieti, si celebra il Natale gustando nei vari stand il Panpepato, tipico dolce natalizio fatto con mandorle, canditi e miele e la cucina della zona con assaggi di ricette umbre e laziali.

Info: Comune Collecchio, tel. 0765/578018.

la sagra del mese

Pittula che passione

Venerdì 23 dicembre, dalle ore 20.00, Piazza Municipio a Surano (Lecce) fa da cornice alla distribuzione gratuita di pittule, le tipiche pallette di pasta lievitata e frita che nell'impasto possono avere diversi ingredienti: dalle olive alle acciughe, fino al baccalà. Negli stand allestiti per l'evento anche tanti prodotti tipici salentini.

Info: tel. 334/6051283; www.comune.surano.le.it.

