

ISBN 978-88-8424-633-2

BIANCA BIANCHINI
MARCELLO STANZIONE

NATALE A TAVOLA

Ricette e tradizioni da tutto il mondo

© *edizione cartacea by Mimep-Docete 2019*

© *edizione digitale by Mimep-Docete, 2019*

Casa Editrice Mimep-Docete

via Papa Giovanni XXIII, 2

20060 Pessano con Bornago (MI)

tel. 02 95741935;

02 95744647;

info@mimep.it;

www.mimep.it

ANTIPASTI

PIZZA DI SCAROLE

Tipica delle feste natalizie e di fine anno nel napoletano questa preparazione valorizza l'umile scarola o scariola, dal latino escariola che deriva da escarius "che serve per mangiare", e da isca "cibo, esca", che è una varietà di indivia. L'indivia riccia è usata essenzialmente cruda in insalata, da sola o con altri ortaggi come cavolo bianco lessato, condita all'agro con olio, aglio e limone o aceto, mentre la scarola-indivia liscia viene usata cotta, dapprima lessata in acqua salata, poi saltata in padella con olio, aglio, acciughe, capperi, uvetta, pinoli ed olive nere di Gaeta. Ed è proprio quest'ultimo tipo di scarola che deve essere usato per preparare la pizza di scarole.

Per le strade di Amalfi, la Vigilia di Natale, si udivano le grida dei venditori che sollecitavano i passanti a comprare "Scaròle! Scaròle fradice!". La scarola fradicia cotta è un'invenzione della cucina povera, il cui segreto sta proprio nel fradicio naturale della verdura che fa da sugo, amalgamando il sapore dell'oliva nera, dell'acciuga tagliata a pezzettini, dei capperi con un filo d'olio, il tutto legato a ciuffo con uno spago sottile.

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per l'involucro: 600 g di farina - una tazza di olio d'oliva extra vergine - 15 g di sale - un cubetto di lievito di birra (25 g) - 1 cucchiaino di zucchero - 350 cl. di acqua

Per il ripieno: 1,5 kg di scarole mondiate e lavate - 2 spicchi di aglio - 1 bicchiere di olio extravergine di oliva - 200 g di olive di Gaeta denocciolate - 100 g di capperi di Pantelleria dissalati - 2 cucchiaini di pinoli tostati - 100 g di uvetta ammollata in acqua calda - una presa di sale - 1 macinata di pepe bianco - 10,12 filetti di acciughe sott'olio

Procedimento

Mettete su un ripiano la farina a "fontana", aggiungete l'olio, l'acqua, il cubetto di lievito, lo zucchero, il sale e amalgamate bene il tutto lasciandolo poi a lievitare. Mondate e lavate le scarole, mettetele in una pentola con poca acqua salata e lessatele per circa 15 minuti. Strizzatele lievemente e scolatele. In un ampio tegame fate soffriggere l'aglio, quindi eliminatelo e fate sciogliere in padella i filetti d'acciuga. Unite le olive snocciolate e i capperi, dopo due minuti i pinoli tostati e le uvette e infine le scarole ben strizzate. Salate e pepate. Incoperchiate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura mescolando di tanto in tanto. Lasciate raffreddare.

Dividete in due parti diseguali l'impasto ormai lievitato. Con la parte più grande foderate fondo e bordo di una teglia da forno, aggiungete le scarole e completate con il coperchio di pasta avanzata, lasciate lievitare per circa un'ora in un luogo caldo e asciutto e poi infornate a 200° per 30 minuti.

DA BERE: Lacryma Christi - bianco

SAUTÈ DI COZZE VONGOLE E FASOLARI

Una delle regioni italiane affacciate sul mare in cui si mangia dell'ottimo pesce è la Campania. Qui, soprattutto a metà del Settecento, l'accompagnamento musicale per le preghiere di Alfonso Maria de' Liguori fu attuato dagli zampognari. Questo vescovo, nato a Napoli nel 1696, uomo dalla mente eccezionale tanto da iscriversi all'università ad appena dodici anni e divenuto sacerdote a trent'anni contro il volere della famiglia, è noto per essere l'autore del più bel canto natalizio mai scritto: Tu scendi dalle stelle. Sant'Alfonso per insegnare ai popolani i fondamenti del cristianesimo li riuniva in piccoli cori accompagnati dal suono delle zampogne. Gli zampognari con la loro giacca di montone, il cappello di velluto decorato con nastri e ai piedi le zarcicchie (calzature in cuoio prive di tacco allacciate intorno alla gamba) andavano in giro per le strade di Napoli durante la Novena dell'Immacolata e quella del Natale.

Tempo di preparazione 60 minuti

Tempo di cottura 6 minuti

Ingredienti per 6 persone

1 kg di cozze - 1 kg di vongole veraci - 600 g di fasolari - 8 fette di pane per i crostini - 3 spicchi di aglio - 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 1 bicchiere di vino bianco secco - 2 peperoncini - 1 mazzetto di prezzemolo

Procedimento

Pulite le cozze (o compratele già pulite), lavate i fasolari e le vongole per spurgarle dalla sabbia. In un tegame fate imbiondire l'aglio con l'olio, versate i molluschi con il loro guscio, unite il vino bianco e coprite. Dopo pochi minuti tutti i molluschi dovrebbero avere i gusci aperti. Mescolate aggiungendo il peperoncino e fate cuocere per altri 2 minuti. Versate il tutto in una casseruola e mettete intorno ai bordi il pane tostato. Spolverizzate con prezzemolo tritato. Servite caldo.

DA BERE: Greco di Tufo

SCAMPI CON PESTO

Un santo molto legato al Natale è stato San Pio da Pietrelcina. Nelle sue memorie una sua figlia spirituale, Lucia Iadanza, ha narrato un fatto accaduto la notte del 24 dicembre 1922. "I frati – ha raccontato – avevano portato in sacrestia un grande braciere intorno al quale si erano messi alcuni fedeli per riscaldarsi un po'. Recitavamo il rosario in attesa della Messa. Padre Pio pregava in mezzo a noi. A un tratto, in un alone di luce, vidi apparire tra le sue braccia Gesù Bambino. Il volto del Padre era trasfigurato, i suoi occhi guardavano quella figura di luce con le labbra aperte in un sorriso stupito e felice. Quando la visione svanì, Padre Pio si rese conto che io avevo visto tutto. Così, mi si avvicinò e mi disse di non parlare con nessuno".

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 8 minuti

Ingredienti per 4 persone

12 scampi - ½ cavolfiore - 4 filetti di acciuga - 100 g di olive verdi e nere denocciolate - 8 capperi - 1 scalogno tritato - 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva - ½ avocado - qualche goccia di succo di limone - 4 foglie di basilico - foglioline di timo - prezzemolo - 1 peperoncino

Procedimento

Lessate il cavolfiore al dente. Raffreddatelo e tagliatelo a tocchetti. Tritate le erbe aromatiche, le olive e le acciughe. Pulite l'avocado e tagliate la polpa a cubetti piccoli; condite con succo di limone. Conservate ben coperto in frigorifero per circa un'ora. Nel frattempo pulite gli scampi e privateli del filamento nero. Cuoceteli in padella con olio, scalogno e peperoncino per due minuti. Unite alle code di scampo il composto preparato precedentemente e servite.

DA BERE: Roero Armeis

MILLEFOGLIE DI POLPO E PATATE

Tra le credenze legate alle feste di fine anno (Natale e Capodanno), alcune affondano le proprie radici in una ingenua superstizione. Per esempio nel Campidano di Oristano le ragazze nubili ritenevano che la prima persona vista aprendo la finestra nella mattina di Natale o Capodanno avrebbe indicato il nome del futuro marito. Se poi il primo a essere visto fosse stato un asino, da un altro paese sarebbe arrivato un pretendente bello e ricco. Coloro che invece già avevano un legame sentimentale ponevano sulla cenere calda del camino, il più possibile accanto alla brace, due foglie di ulivo. Se le foglie al calore si intrecciavano i due giovani si sarebbero sposati, altrimenti niente matrimonio! E se la foglia che rappresentava la ragazza si sovrapponeva a quella che rappresentava il ragazzo ciò indicava che la giovane era "poco seria". In diverse zone d'Italia vigeva inoltre l'usanza, allo scoccare della mezzanotte del 31 dicembre, che le ragazze da marito lanciassero uno zoccolo o una scarpa fuori dalla porta di casa, sfilandola direttamente dal piede. Se ricadeva con la punta verso l'esterno la ragazza si sarebbe sposata entro l'anno.

La Sardegna è una delle regioni italiane dove più è diffusa la pesca del polipo, di cui qui proponiamo una classica ricetta rivisitata.

Tempo di preparazione 45 minuti

Tempo di cottura 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g di carpaccio di polpo - 4 patate medie - 1 manciata di olive - 1 cucchiaio di capperi sotto sale - 8 foglie di basilico - 1 macinata di pepe - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaio di aceto balsamico

Procedimento

Lessate le patate, sbucciatele e tagliatele a dadini. Condite con il basilico spezzettato, i capperi dissalati, una parte delle olive denocciolate e tagliate e il pepe. Frullate le olive rimanenti con un cucchiaino di aceto balsamico e l'olio. Sovrapponete le fettine di carpaccio di polpo con le patate e unite una cucchiainata di salsa per ogni strato. Prima di servire

scaldate leggermente.

DA BERE: Salento rosato

SARDINHAS ASSADAS COM PIMENTOS

Il piatto qui proposto è tipico del Portogallo dove una delle tradizioni natalizie relativamente recente è il Bananeiro di Braga, città a nord del Portogallo: qui la notte della Vigilia i cittadini si riuniscono in una piccola taverna al suon di gaitas-de-fole galega, una sorta di zampogna, bevendo vino liquoroso di Setúbal, il Moscatel, e mangiando banane. Uno dei santi nati in Portogallo e più popolari tra il popolo cristiano è Antonio da Padova. Fernando Martins, questo è il suo nome di battesimo, nacque a Lisbona nel 1195 e decise di divenire francescano dopo aver visto i corpi di 5 frati martirizzati durante una missione fra i mori del Marocco. In un sermone da lui scritto apposta per il Natale si legge: "A te, o beata Vergine, sia lode e gloria, perché oggi siamo stati ricolmati dei beni della tua casa, cioè del tuo grembo. Noi che prima eravamo vuoti, ora siamo pieni; noi che prima eravamo malati, ora siamo sani; noi che prima eravamo maledetti, ora siamo benedetti, perché, come dice il Cantico dei Cantici: Ciò che da te proviene è il paradiso, o Maria.

Tempo di preparazione 40 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Ingredienti per 12 persone

2 kg di sardine di dimensioni medie o grandi - 1 peperone rosso e 1 peperone verde - 1 cipolla - 2 cucchiaini di sale grosso - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di aceto bianco

Procedimento

Squamate le sardine, evisceratele, lavatele e cospargetele di sale grosso; lasciatele riposare due ore, poi levate il sale e spennellatele con l'olio. Lavate i peperoni, togliete i semi e tagliateli a strisce. Oliateli leggermente e salateli. Grigliate da entrambi i lati il pesce e i peperoni. Sbucciate la cipolla e tagliatela ad anelli. Disponete le sardine su piatti preriscaldati e guarnitele con gli anelli di cipolla e i peperoni grigliati. Condite con olio e aceto.

DA BERE: Montescudaio - bianco

CAPESANTE GRATINATE AI PORCINI

In Galizia, la parte celtica della Spagna, il Natale è strettamente legato al solstizio d'inverno. In questo periodo dell'anno i mercati locali, i Plaza de Abastos, si riempiono di persone alla ricerca dei migliori cibi da servire a tavola la sera della vigilia, tra cui le capesante, vanto della cucina galiziana econosciute anche come conchiglie di San Giacomo. Le capesante sono state sempre molto apprezzate anche in Puglia, regione natale di Luisa Piccarreta, una mistica che nell'arco di trentanove anni, pur se priva di qualsiasi istruzione, ha scritto la storia della sua vita e le intimità e confidenze di Nostro Signore Gesù Cristo sul vivere nel Divin Volere.

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 4 minuti

Ingredienti per 12 persone

4 conchiglie vuote di capesante - 12 capesante - 60 g di burro - 200 g di funghi porcini secchi - 2 tuorli d'uovo - 3 cucchiai di pane grattugiato - 1 bicchierino di Brandy - 6 cucchiai di panna liquida - 1 grattata di noce moscata - 1 pizzico di sale - 1 macinata di pepe

Procedimento

Lavate e asciugate le capesante, quindi rosolatele con un po' di burro e bagnatele con il Brandy. In una ciotola unite i tuorli, la panna e il fondo di cottura dei molluschi, condite con sale, pepe e noce moscata. Lasciate a mollo per qualche minuto i funghi in acqua calda, poi asciugateli e cuoceteli con un po' di burro, quindi lasciateli intiepidire e aggiungeteli al composto di panna. Distribuite i molluschi e la salsa in 4 mezze conchiglie, completate con pangrattato e gratinate in forno caldo.

DA BERE: Chablis

BLINIS CON PANNA ACIDA E CAVIALE

In Bulgaria la vigilia di Natale viene servita una cena di dodici portate, tante quanti sono i mesi dell'anno. I piatti, che non prevedono carne, sono a base di fagioli, noci, susine secche e il tradizionale Banitza, una pietanza che ricorda i blinis, a base di pasta fillo o pasta sfoglia, farcita con una crema di uova, yogurt greco e formaggio sirene, che è simile alla feta. In passato, il giorno di Natale gli scapoli andavano per le case cantando canzoni per le signore e augurando buona salute agli uomini, ricevendo in compenso cibo e monetine. Questi giovani portavano lunghi bastoni, chiamati rkoledaris, su cui veniva posto il kravai, un pane rotondo a forma di ciambella.

Tempo di preparazione 35 minuti

Tempo di cottura 5 minuti

Ingredienti per 8 blinis

95 g di farina tipo 00 - 95 g di farina di grano saraceno - 8 g di lievito di birra - 25 g di zucchero - 320 ml di latte - 2 uova - 50 g di burro - 8 cucchiaini di panna acida - 3 cucchiaini di caviale nero

Procedimento

Mescolate le due farine con il lievito sbriciolato, lo zucchero e il sale. Intiepidite il latte con il burro e incorporatelo alla farina. Unite le uova una alla volta e mescolate fino a ottenere una pastella omogenea. Lasciate lievitare per circa un'ora e mezza in luogo tiepido. Versate un paio di cucchiaini di composto in una padella con poco burro, cuoceteli su entrambi i lati, quindi fate raffreddare e asciugare. Procedete così sino a realizzare 8 blinis. Distribuite su ogni blinis una cucchiainata di panna acida e un po' di caviale e servite.

DA BERE: Franciacorta Brut Rosè

CIOTOLINE DI FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

In Sardegna dopo la messa di mezzanotte di natale in alcuni paesi era uso mangiare sette cibi, tra cui non potevano mancare fagioli bianchi in umido, anguille (fila trota), dolci, frutta fresca e secca. Un tempo inoltre si preparava una pasta detta culurgioneddus de sambini, letteralmente raviolini al sangue, fatti di pasta sfoglia e un impasto composto da sangue di maiale, miele, mandorle e noccioline, fritti nello strutto e conservati in contenitori di sughero per mantenerli croccanti per tutto il periodo delle feste.

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 2 ore e 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di fagioli cannellini secchi - 3 spicchi di aglio - 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva - 5 grani di pepe - 400 g di polpa di pomodoro - 8 fette di pancetta - ½ cucchiaino di sale - 6 foglie di salvia - 1 costa di sedano - 1 pizzico di zucchero

Procedimento

Mettete a bagno i fagioli per 12 ore, poi sciacquateli e metteteli in 2 litri di acqua fredda. Unite uno spicchio di aglio, il sedano, 2 foglie di salvia e 4-5 grani di pepe. Portate a bollore e cuocete per circa 2 ore a fuoco basso. Salate 10 minuti prima di scolare. Scaldate l'olio in un tegame possibilmente di terracotta, aggiungete 2 spicchi di aglio e 3-4 foglie di salvia. Rosolate e unite i fagioli. Aggiungete la polpa di pomodoro tritata e un pizzico di zucchero. Coprite il tegame e cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti. Regolate di sale e pepe e togliete l'aglio. Servite i fagioli in bicchieri foderati internamente con due fettine di pancetta fatte rosolare in padella. Decorate con foglie di salvia.

DA BERE: Rosso di Montepulciano

PAMPUSHKI

La cena della vigilia di Natale in Ucraina, detta Sviata Vecheria (Santa Cena), inizia appena spuntano le stelle, a ricordare la Stella di Betlemme durante la Santa Notte. Secondo la tradizione il tavolo viene ricoperto con due tovaglie: una destinata ai commensali, l'altra dedicata agli antenati della famiglia. Sotto il tavolo e sotto le tovaglie, come avviene in Russia, viene posta una manciata di fieno, simbolo della mangiatoia dove è nato Gesù. Al centro della tavola si posa il kolach, il pane di Natale, a forma di anello, con all'interno, sovrapposti, altri tre anelli più piccoli e al centro di essi, nella parte superiore, una candela. La forma circolare simbolizza l'eternità, mentre i tre anelli sono il simbolo della Trinità. Quando tutti i preparativi per la cena sono terminati, il padre dona a ogni membro della famiglia un pezzo di pane, precedentemente benedetto in chiesa, immerso nel miele, dopodiché inizia una preghiera a cui partecipa tutta dalla famiglia. Al termine, porge gli auguri a tutti con la frase "KhrystosRazhdaietsia" (Cristo è nato), a cui la famiglia risponde "SlavimoYogo" (rallegriamoci).

I pampoushki, gustosi panini all'aglio preparati con latte, lievito e farina e sagomati come polpettine prima di essere cotti al forno, sono un antipasto tipico della cucina dell'Ucraina, ma vengono anche utilizzati per accompagnare altre pietanze.

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

un cubetto di lievito fresco da 25 g - 300 g di farina 00 - 1 uovo - ½ bicchiere di latte - 1 cipolla - 3 spicchi di aglio - ½ bicchiere di brodo di carne - ½ cucchiaino di zucchero - ½ bicchiere di olio extravergine di oliva - un pizzico di sale

Procedimento

Sciogliete il lievito nel latte tiepido. Aggiungete il sale e lo zucchero. Lasciate riposare al caldo per 10 minuti. Aggiungete la farina, l'olio e l'uovo e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciate lievitare per circa 45 minuti in un luogo caldo e non ventilato. Preriscaldate il forno a 220°C. Ricavate dall'impasto delle polpettine della grandezza di un

uovo e disponetele su una leccarda ricoperta di carta da forno. Cuocete per circa 10 minuti, o finché i panini appariranno dorati. Tritate finemente l'aglio e la cipolla, fateli rosolare rapidamente in poco olio, aggiungete il brodo, portate a ebollizione, quindi togliete dal fuoco. Quando i pampoushki saranno cotti intingeteli in questa salsa all'aglio e serviteli caldi oppure servite separatamente le paste nei piatti singoli e la salsa in piccole scodelle da affiancare al piatto.

DA BERE: Schioppettino

GAMBERI ALL'ARANCIA

In Liguria, nell'Ottocento, si decorava per Natale una pianta di alloro con agrumi, castagne, frutta secca o, nelle dimore più ricche con torroncini, che potevano essere mangiati solo il giorno dell'Epifania. A Genova fino alla metà del Seicento leabbadie (associazioni popolari) la vigilia di Natale rendevano omaggio al Doge con una pianta di alloro, nel corso di una festa chiamata confèugo. Il Doge appiccava il fuoco alla pianta, versandovi poi un vaso di vino alla presenza dell'arcivescovo. I tizzoni bruciati del tronco, considerati taumaturgici, venivano poi distribuiti al popolo che accorreva sempre numeroso alla cerimonia.

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

800 g di gamberi - ½ litro di succo di arancia - 1 bicchiere di vermut bianco - 50 g di burro - 2 cucchiari di mandorle pelate tostate - 1 macinata di pepe - qualche foglia di prezzemolo

Procedimento

Pulite i gamberi, eliminando testa e carapace e tostateli leggermente in una pentola. Aggiungete il vermut e lasciate ridurre il liquido. Unite il succo di arancia e cuocete per 25 minuti circa. Togliete i gamberi dalla padella e colate il sugo tenendolo da parte. Fondete il burro in padella, fateci saltare i gamberi quindi bagnate con il sugo precedentemente meso da parte e cuocete per altri 3 minuti. Unite le mandorle tostate e una macinata di pepe. Servite decorando il piatto con qualche foglia di prezzemolo.

DA BERE: Franciacorta Satèn

SPEKA RAUŠI

In Lettonia il Natale ovvero Ziemassvetki, si celebrava un tempo allo scoccare del solstizio d'inverno. Durante questa festa uomini mascherati travestiti da mostri, da animali o da morte si aggiravano tra i villaggi e dopo aver compiuto rituali che servivano a far fuggire gli spiriti maligni venivano accolti nelle case per un pasto a base di specialità locali. A Riga, capitale della Lettonia, al calar della sera sbuca nella piazza del municipio uno stuolo di maschere danzanti che porta grandi ceppi di quercia che verranno bruciati in un falò in onore del dio sole. Tutto intorno si danza e si beve il karstvins, una sorta di vin brulé con l'aggiunta di un liquore tipico, il Riga balzams. Riportiamo qui un antipasto tipico della Lettonia.

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Ingredienti per 6 persone

500 g di farina 00 - 1 bicchiere di latte - 75 g di burro - 100 g di patate - 25 g di lievito Per il ripieno: 250 g di pancetta affumicata - 50 g di cipolle - 1 presa di sale - 1 macinata di pepe - 1 cucchiaino di cumino - 1 cucchiaino di zucchero bianco - 1 uovo da spennellare

Procedimento

Scaldare il latte con il burro e il sale. La temperatura raggiunta dovrebbe essere di 30°. Lessate le patate. Preparate il ripieno mescolando in una ciotola la pancetta a cubetti, la cipolla affettata sottilmente, il pepe, il cumino e lo zucchero. In un mixer miscelate farina e lievito quindi aggiungete le patate bollite. Lasciate lievitare l'impasto in un luogo tiepido, dopo un'ora impastate e lasciate lievitare. Separate poi l'impasto in 20 sezioni uguali. Stendete ogni sezione mettendoci sopra un cucchiaino di ripieno. Piegare a metà la pasta come per fare un raviolo schiacciando bene i bordi. Mettete i ravioli in una teglia coperta di carta da forno schiacciandoli per dar loro una forma di mezzaluna. Lasciateli lievitare ancora, poi spennellateli con uovo sbattuto. Cuocete in forno a 180° per 10 minuti.

DA BERE: Nuragus

BABAGANOUSH

Crema di origini medio orientali molto diffusa in Nord Africa il babaganoush o caviale di melanzane si può mangiare su fette di pane come antipasto o come contorno. In Egitto, paese a stragrande maggioranza musulmana, circa il 10% della popolazione è di religione cristiana copta. I Copti riconoscono un Papa proprio, distinto da quello dei cattolici, e considerano come primo papa San Marco che ha evangelizzato l'Egitto. Il Natale copto si festeggia il 7 gennaio dopo un periodo di 43 giorni in cui non si mangiano cibi di origine animale. Questo periodo, chiamato sacro digiuno della Natività, serve a ricordare i quaranta giorni trascorsi da Mosè sul Monte Sinai per ricevere le tavole della legge. Oltre all'Egitto un altro paese in cui si festeggia il Natale copto è l'Etiopia, dove le celebrazioni religiose sono di estrema suggestione perché si svolgono in alcune chiese scavate nella roccia. Per i cristiani etiopi la festa principale non è tuttavia il Natale ma l'Epifania (Timkat) che si celebra a partire dal 19 gennaio, dura tre giorni e commemora il battesimo di Gesù nel Giordano.

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 90 minuti

Ingredienti per 6 persone

2 melanzane - 60 g di tahina (crema di sesamo) - 1 spicchio di aglio - qualche fogliolina di menta - 1 cucchiaino di succo di limone - 2 cucchiari di olio extravergine di oliva - 1 cucchiaino di paprika - 1 presa di sale - 1 macinata di pepe

Procedimento

Lavate e asciugate le melanzane e mettetele su una teglia rivestita di carta da forno. Ponetele in forno preriscaldato a 180° e cuocete per 90 minuti. Durante la cottura giratele un paio di volte. Lasciatele raffreddare e quando sono tiepide togliete il peduncolo, incidete la buccia e con un cucchiaio tirate via la polpa. Mettetela in un mixer con tutti gli ingredienti a eccezione della menta e frullate fino a ottenere una crema morbida ma non liquida. Disponete la vostra crema su un piatto e servitela con un po' di menta tritata.

DA BERE: Lacryma Christi