



Qui di seguito proponiamo le ricette in occasione del Natale.

## Cavatelli alla boscaiola

**Ingredienti:** (per 10 persone)

1,2 Kg. farina di grano duro  
400 gr. carne di vitello tritata  
500 gr. salsiccia  
200 gr. funghi porcini  
250 gr. besciamella  
grana padano grattugiato  
ragù  
sedano  
carota  
cipolla  
aglio  
prezzemolo

### **Procedimento**

Impastare la farina con dell'acqua, dare forma alla pasta con una forchetta, meglio ancora se si possiede la macchinetta per fare i cavatelli; metterli ad asciugare. Preparare un ragù soffriggendo un po' di sedano, carota, cipolla e un po' di aglio a pezzettini, aggiungere circa 400 gr. di carne di vitello tritata e 500 gr. di salsiccia sbriciolata; aggiungere 2 bottiglie di salsa di pomodoro e cuocere per un'ora circa.

A parte soffriggere uno spicchio di aglio circa 200 gr. di funghi porcini affettati e del prezzemolo tagliato, mettere da parte. Cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata e scolarli al dente, condirli con il ragù e metterli in una pirofila aggiungendo i funghi soffritti precedentemente; amalgamare con 250 gr. di besciamella già pronta e cospargere con abbondante grana grattugiato e ancora prezzemolo. Mettere in forno a gratinare a 180° per 10 minuti, servire ben caldo.



## Pollo ripieno

*Ingredienti:* (per 10 persone)

un pollo di 3kg disossato  
500 gr. tritato di vitello  
500 gr. tritato di maiale  
una fetta spessa di pancetta  
80 gr. di grana grattugiato  
prezzemolo  
pangrattato  
2 uova sode  
2 uova  
pepe nero  
sale  
olio  
aromi

### *Procedimento*

Unire il tritato di vitello con il tritato di maiale, aggiungere le 2 uova sode tagliate a pezzettini, la pancetta a cubetti, il prezzemolo, un po' di pangrattato, sale e pepe nero e amalgamare il tutto con le uova; farcire il pollo e ricucirlo.

Sistamarlo su una teglia, cospargerlo con un filo d'olio e aromi, bagnare un foglio di carta da forno, strizzarlo e coprire il pollo.

Porlo in forno a 200° per 2 ore.



## Stella cometa di tiramisù

### *Ingredienti:*

5 uova  
un pacco di savoiardi  
500 gr. di mascarpone  
5 cucchiaini di zucchero

### *Procedimento*

Dividere gli albumi dai tuorli delle uova mettendoli in due contenitori diversi; preparare del caffè con una caffettiera da 5 tazze; con lo sbattitore amalgamare i tuorli con 5 cucchiaini di zucchero, aggiungere il mascarpone; con lo sbattitore montare a neve gli albumi e aggiungerli ai tuorli. In una grande teglia a bordi bassi, iniziare a mettere la crema; inzuppare i savoiardi nel caffè un po' allungato con acqua, e porli nella teglia cercando di dare una forma a stella; mettere dell'altra crema sopra i savoiardi e ricominciare a sistemarne un'altra fila fino ad arrivare allo spessore desiderato; completare con la restante crema, cospargere con abbondante cacao amaro e mettere in frigo.

Consigliamo di preparare questo dolce un giorno prima.