



Het kerstmenu van la Vialla



Aperitivo (= Aperitief):

<<3 Crostini alla Giardiniera>>

Antipasto (= Voorgerecht):

<<3 Panettone - Non Panettone>>

Primi (= Pastagerecht):

<<3 Cappelletti in Brodo>>

<<3 Maltagliati al Ragù di Polpo>>

Secondo (= Hoofdgerecht):

<<3 L'Arista in Salsa di Castagne>>

Contorno (= Bijgerecht)

<<3 Insalata mista di Radicchi>>

Dolci (= Dessert):

<<3 La Casetta di Biscotti>>

<<3 La Torta di Arance caramellate>>

<<3 Il Mulsum>>



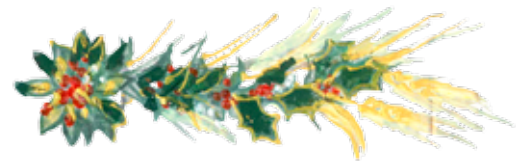


<< Crostini alla Giardiniera >>

(= Crostini met Giardiniera)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 sneden zelf gebakken Toscaans brood
- 1 potje Dadel tomaatjes in Giardiniera
- 2 el magere yoghurt
- 1 el gehakte peterselie
- 1 el extravergine olijfolie
- zout



Een 'receptje': laat de inhoud van de pot uitlekken in een zeefje, spoel met wat water om de pekel te verwijderen, leg de olijven op een bordje om ze later te gebruiken en maal de rest grof tot een vrij dik mengsel ontstaat. Voeg 2 eetlepels magere yoghurt toe, olijfolie en wat fijngehakte peterselie en meng. Smeer deze crème op sneetjes geroosterd brood, versier met een olijf en serveer deze crostini 'alla Giardiniera' als antipasto.



<<Il Panettone - Non Panettone>>

(=De Panettone niet-Panettone)

Dit is de hartige versie van het traditionele Milanese gebak (of liever van wat geboren is in Milaan en 'geëmigreerd' naar heel Italië en ook over de grenzen). Het deeg lijkt op dat van de klassieke zoete panettone, maar in ieder geval zonder sukkade en rozijnen. Na het bakken wordt de 'de niet-Panettone' in dikke ronde plakken gesneden en gevuld als een sandwich met allerlei ingrediënten al naargelang smaak, ideeën en regio. De vullingen worden meestal afgewisseld, zodat je in elke portie met ogen en mond kunt genieten van alle kleuren en smaken.

Ingrediënten voor 1 panettone:

300 g meel type 0
300 g meel type 00
250 ml melk
2 eieren

100 g boter
25 g biergist
50 g suiker
Zout

Voor vulling nr.1:

Tonijnmayonaise

1 30 g uitgelekte tonijn
3 el mayonaise
15 g kappertjes
50 g 'giardiniera'
(gemengde groenten
in azijn)

Voor vulling nr.2:

Zalmboter

100 g boter
150 g rookte zalm

Voor vulling nr.3:

Saus van bakkellauw en yoghurt

100 g geweeke bakkellauw
80 g Griekse yoghurt
1/2 teentje knoflook
1 el extravergine olijfolie
1 el geraspte schil van
onbespoten citroen
1 tl citroensap

Voor vulling nr. 4:

Germalencocktail

150 g germalen
3 el mayonaise
2 el ketchup
Zout



De vullingen zijn in dit geval zo'n beetje allemaal 'voor speciale gelegenheden'; maar u kunt allerlei vleswaren gebruiken, of verse kaas, of omelet, hardgekookte eieren, of groenten, salades, of...

Allereerst bereidt u de panettone, want deze moet lange tijd rijzen. Meng de twee soorten meel met de suiker en leg dit in een bergje op het werkblad. Los de gist op in de lauwe melk en giet in het midden. Kneed het deeg langzaam en haal beetje bij beetje het meel vanaf de rand naar het midden. Voeg ook de eieren, de zachte boter (houd deze twintig minuten buiten de koelkast) in stukjes en het zout toe en meng heel goed; ga door met kneden met de handen totdat een zacht en glad deeg is ontstaan.

Leg het in een schaal, bedek met een doek en laat een uur rijzen, op een



plek uit de tocht.

Nu gaan we over tot de vullingen: doe voor de tonijnmayonaise de tonijn, de kappertjes en de groenten uit azijn in een blender en mix goed, meng het vervolgens zorgvuldig met de mayonaise.

Voor de zalmboter: maal de zalm fijn met de boter (die u 20 minuten buiten de koelkast heeft bewaard).

Voor de derde vulling: kook de bakkelljoux 10 minuten in water. Leg hem vervolgens op een snijplank en verwijder het vel met behulp van een scherp mes; prak fijn met een vork terwijl hij nog warm is.

Meng de vis in een kom met de schil en het sap van de citroen, de yoghurt, de uitgeknepen knoflook en de olijfolie. Wanneer de saus homogeen en smeuïg is, bijna een mousse, is de derde vulling klaar.

Voor de laatste vulling; de garnalen blancheren in kokend gezout water. Meng de mayonaise en de ketchup: wanneer de garnalen gaar zijn, goed afspijeten en ze door de gemaakte saus mengen.

Bewaard de vullingen in de koelkast, afgedekt met keukenfolie totdat de 'niet-Panettone' klaar is... en we gaan verder met hem: neem het deeg, nadat het een eerste uur heeft gerezen en doe het in een cilindrische vorm van circa 15 breed en 20 cm hoog. Nadat u de vorm zorgvuldig ingevet heeft met boter en bestoven met meel, doet u het deeg erin, bedekt het opnieuw met de doek en laat het nog 2 uur rijzen.

Bak aan het einde van de rijstijd in een op 180 °C voorverwarmde



oven gedurende 35-40 minuten. Na deze tijd haalt u de Panettone uit de oven, mooi, gerezen, net echt! Laat hem afkoelen en haal hem uit de vorm: snij hem horizontaal in 8 sneden van ongeveer 1 cm dikte plus de 'hoed' (het bovenste ronde gedeelte) en nu kunt u gaan vullen. Op de eerste plak, de basis, smeert u de mousse van bakkeljauw.

Leg er twee plakken op en smeer er de zalmboter over. Ga door met nog twee plakken en smeer nu de tonijnmayonaise. En tot slot de garnalencocktail die u bedekt met de laatste plak. Snijd de panettone in 4 stukken om uw gevarieerde sandwiches te verkrijgen, 4 voor elke vulling.

Maak de smakelijke toren af met zijn 'hoed': onze vriendin Sonia heeft ook een 'handvat' aan de deksel gemaakt met een olijftakje. De Panettone niet-Panettone is klaar om, met trots, op tafel te worden tentoongesteld!

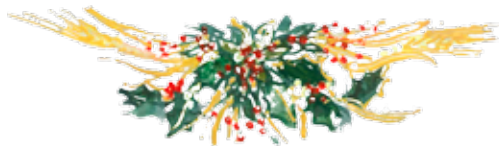
PS de truc om dit recept goed te laten slagen is op tijd beginnen. Bereid de panettone en de vullingen een dag van tevoren: de panettone zal makkelijker te snijden zijn, de vullingen zijn dan sterker en smakelijker.



<<§ Cappelletti in Brodo>>

(= Cappelletti-pasta in bouillon)

Ingrediënten voor 6 personen



Voor het korstdeeg:

500 g meel type 0
6 eieren

100 g meel van harde tarwegries
1 el extravergine olijfolie

Voor de vulling:

300 g rundvlees
200 g varkensvlees
100 g kipfilet
2 eieren
80 g geraspte Parmezaanse kaas
 $\frac{1}{2}$ wortel
 $\frac{1}{2}$ ui
1 steel bleekselderij
3 el extravergine olijfolie
Zout
Nootmuskaat

Voor de bouillon:

500 g runderclappen
(of gemengd soepvlees
naar smaak)

$\frac{1}{2}$ soepkip
1 ui
1 steel bleekselderij
1 wortel
1 el zout
3 l water



Zet een pan op het vuur voor de bouillon met het water, de gewassen, schoongemaakte en in stukken gesneden groenten, het vlees en het zout. Om een meer heldere bouillon te verkrijgen, verwijdt u met een schuimspaan het 'schuim' dat langzaam naar boven komt wanneer de bouillon begint te koken. Laat vervolgens op laag vuur trekken gedurende ca. 2 uur. Bereid ondertussen de vulling: nadat u de groenten gewassen en schoongemaakt heeft, snijdt u deze en ook de verschillende soorten vlees in stukken en bakt u ze aan in de olijfolie in een koekenpan met dikke bodem. Voeg zout toe en laat al roerend garen. Wanneer het vlees gaar is, haalt u de pan van het vuur, laat u het afkoelen en verwijdt u de groenten. Maal het vlees fijn in een gehaktmolen, als u deze niet bezit in een blender, en doe in een schaal. Voeg hierbij het vocht dat zich op de bodem van de koekenpan heeft gevormd, roer goed en voeg de eieren, de Parmezaanse kaas en de moetskoot toe. Meng alles goed zodat een homogeen mengsel ontstaat. Laat rusten en ga ondertussen over tot het bereiden van de pastabladen: leg het meel in een bergje op uw werkblad en breek in een kuiltje in het midden de eieren met een snuffje zout en 1 el olijfolie. Meng eerst voorzichtig met een vork en vervolgens met de handen totdat een gladde en compacte deegbal wordt verkregen. Rol het deeg zo dun mogelijk uit, het moet een 'sluier' zijn.

Laat een kwartier rusten en bestuif vervolgens de rand van een glas of een kopje van ongeveer 5 cm doorsnede met meel en snij hiermee cirkeltjes uit het deeg. Neem met een lepeltje een balletje van de vulling en



leg dit in het midden van elk cirkeltje. Vouw de randen vanuit het midden naar elkaar en sluit de pasta goed af door met de vingertoppen te drukken. Maak de twee uiteinden aan elkaar, op de onderkant, en sluit ze. Haal nu de rand in de rondte omhoog zodat een klein 'cappel-lo' (= hoedje) ontstaat, waaraan deze mini-heerlijkheden hun naam danken. Leg ze een voor een op het werkblad en strooi er wat meel over zodat ze niet aan elkaar of aan het werkblad plakken.

Met een zeefje de bouillon filteren in een andere pan en op het vuur zetten. Wanneer het kookt, voorzichtig de cappelletti erin laten vallen en ze in 2 à 3 minuten gaar koken.

Serveer goed warm vergezeld van een schaaltje met geraspte Parmezaanse kaas. Het is een bewerkelijk gerecht, maar hemels, echt feestelijk!





<<§ Maltagliati al Ragù di Polpo>>

(Maltagliati-pasta met saus van inktvis)

Ingrediënten voor 4 à 5 personen:

- 4 kleine inktvissen (ca. 800 g), schoongemaakt
- 3 stelen bleekselderij
- 3 wortels
- 2 uien
- 2 takjes peterselie
- 50 g kappertjes
- 2 ansjovisjes
- een paar zwarte peperkorrels
- 500 g gepelde tomaten
- 5 el extravergine olijfolie
- Zout en peper
- 1 chilipepertje (naar smaak)

Voor het deeg:

- 3 eieren
- 300 g meel
- een snufje zout
- 1 el extravergine olijfolie





Kook de inktvissen gaar in ruim water met zout, samen met 1 ui, 1 steel bleekselderij, 1 takje peterselie, 1 wortel en de peperkorrels. Bereid het deeg voor de pasta door van het meel een 'bergje' te maken op het werkblad: breek de 3 eieren in het midden voeg snuffje zout toe en 1 el olijfolie.

Meng eerst voorzichtig met een vork en vervolgens met de handen totdat een gladde en compacte deegbal wordt verkregen. Rol uit met een deegroller (het hoeft niet heel dun te zijn), snijd er 4cm brede stroken van en snijd deze in onregelmatige ruitjes... het zijn maltagliati (= slecht gesneden) of niet soms? Leg ze opzij op een schaal of op een snijplank die u met wat meel heeft bestoven om te voorkomen dat ze blijven plakken. Nu gaan we verder met de inktvissen: Na ongeveer 40 minuten controleert u met een vork of ze gaar zijn. Draai dan het vuur uit en laat ze afkoelen in het kookwater; giet daarna af en snij in kleine blokjes.

Hak de overgebleven groenten heel fijn en fruit ze in een koekenpan met dikke bodem in de olie (en met het gekneusde pepertje, voor wie dat wil). Voeg na 5 à 6 minuten de kappertjes en de ansjovis toe. Meng goed en wanneer het gefruit is en de ansjovis gesmolten, voeg dan de gepelde tomaten toe en peper en zout. Roer alles goed door elkaar en laat 15 minuten koken. Voeg dan ook de stukjes inktvis toe, meng zorgvuldig en laat nog 5 minuten sudderen. Kook de maltagliati-pasta in ruim kokend water met zout in 3 minuten, giet ze af en meng ze in de pan met de inktvissaus. Goed warm opdienen in de koekenpan.



<<L'Arista in Salsa di Castagne>>

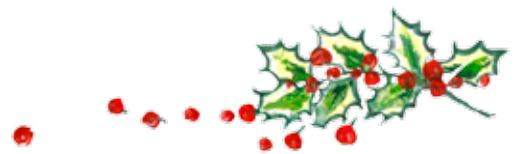
(Varkensgebraad in kastanjesaus)

Ingrediënten voor 4 à 5 personen:

- 700 g varkensschouderfilet,
zonder bot
- 300 g kastanjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl kastanjehoning
- 1 glas droge witte wijn
- 2 takjes rozemarijn
- 8 el extravergine olijfolie
- 1 el meel
- 1 glas groentebouillon*
- Zout en peper

*Voor de bouillon

- 1 wortel
- 1 steel bleekselderij
- 1 struikje peterselie
- 1 ui
- een snufje zout

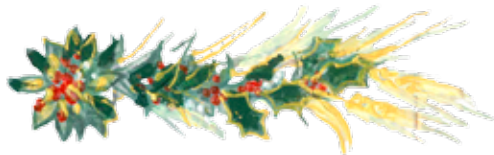


Het eerste wat moet worden bereid is de groentebouillon: zet een pan op het vuur met het water en de gewassen en schoongemaakte groenten en een snufje zout en laat langzaam een half uur trekken. Snijd ondertussen de kastanjes in met een mes. Wanneer u de mogelijkheid heeft rooster ze dan in de speciale pan, anders in de oven op 200 °C, draai ze

af en toe om. Controleer na ca. 20 minuten (een half uur in de oven) één kastanje: wanneer de schil makkelijk te verwijderen is, zijn ze klaar. Leg de kastanjes op een vochtige doek, wikkel ze erin en laat ze zo 10 minuten liggen, vervolgens pellen en apart houden.

Bind het varkensvlees op met keukentouw. Pers de knoflook uit of snij zeer fijn, verdeel over het vlees, samen met zout en peper. Steek de takjes rozemarijn onder het touw, aan de bovenkant en onderkant van het vlees. Klop de olijfolie en de honing met een vork in een kom en giet dit op de bodem van een ovenschaal. Leg hierop het vlees en laat ca. een half uur bakken in de oven op 180 °C.

Controleer het vlees in de oven: wanneer de olijfolie begint te sissen verwijder dan de schaal, giet de witte wijn over het vlees, laat verdampen en bedruip het vlees met de saus in de schaal. Wanneer de bovenkant bruin is geworden, draai dan om en bak de andere kant; leg na een half uur ook de kastanjes in de schaal, roer ze goed door de olie van het vlees en zet voor nog 20 minuten in de oven. Hierna uit de oven halen: alles moet goed gebakken zijn. Laat het vlees 'rusten' op een snijplank en giet het kookvocht samen met de kastanjes in een koekenpan met dikke bodem: voeg de bouillon toe en het meel opgelost in een el bouillon, en laat op gematigd vuur koken totdat de saus dik wordt. Haal het touw van het vlees en snijd het aan plakken. Leg deze op een schaal en dien op met de goed warme saus en de kastanjes als garnering.





<<Insalata mista di Radicchi>>

(= Gemengde salade van cichorei)

Ingrediënten voor 4 personen:

150 g rode cichorei
150 g cichorei 'pan di
zucchero'
150 g cichorei variegato
15 witte druiven
3 el granaatappelpitjes

50 g walnoten
50 g belegen pecorino
(schapenkaas)
 $\frac{1}{2}$ citroen, het sap
2 el extravergine olijfolie
Zout

Verdeel de granaatappel in twee helften. Klop met een pollepel op de buitenkant van één van de twee helften om de pitjes er uit te laten komen (doe dit boven een schotel of een bord, zodat de zaadjes daar op vallen). Laat ze uitlekken in een zeefje. Was de groenten en snijd aan dunne repen en doe samen in een slakom: voeg de in tweeën gesneden druiven toe (haal de pitjes er eventueel uit met de punt van een mes), de pitjes van de granaatappel en de walnoten. Klop de olijfolie, zout en citroensap met een vork in een diep bord: giet over de salade en meng goed. Snijd flinters van de pecorino en voeg deze bij de rest, houd er een paar apart. Meng zorgvuldig en leg de salade op een schaal: garneer voor het serveren met de achtergehouden flinters kaas.



<<Sa Casetta di Biscotti>>

(= Het huis van koekjes)

Ingrediënten:

voor het biscuitdeeg (voor een bakvorm van ca. 40x40 cm.)

- 500 g kristalsuiker
- 500 g meel
- 20 eieren
- 1 zakje bakpoeder



voor het huisje

- 2 potjes 'briachella' à 290 g (1)
- 2 potjes Vislèlla Fondente à 200 g of een andere pure chocoladecrème van goede kwaliteit
- 2 zakjes Cantucci à 500 g
- 1 zakje Stracci
- 150 g pure chocolade
- 150 g poedersuiker

(1) De 'briachella' bevat een kleine hoeveelheid Vin Santo. Als er kinderen mee-eten, kunt u de 'briachella' vervangen door 600 g ricotta en een beetje suiker of honing naar smaak toevoegen.

Bereid de bodem van biscuitdeeg: klop met een elektrische mixer de suiker met de eieren in een ruime mengkom, totdat een homogeen en luchtig mengsel ontstaat.

Voeg, een beetje per keer, het gezeefde meel met het bakpoeder toe, meng voorzichtig van beneden naar boven. Doe het deeg in de met bakpapier beklede vorm, strijk glad en bak 30 minuten in de voorverwarmde oven op 180 °C.

Hierna, wanneer het biscuitdeeg een mooie 'biscuit' kleur heeft, uit de oven halen en geheel laten afkoelen.

Meng ondertussen de Viallella en de 'briachella in een kom tot een homogene crème. Neem het goed afgekoelde biscuitdeeg en snij het met een scherp mes horizontaal doormidden. Leg de 'bovenkant' voorzichtig apart, spreid de crème van Viallella en 'briachella gelijkmatig uit over de bodem en leg er dan de bovenste laag weer op zodat de biscuitbodem weer heel is. Begin nu met het bouwen van het huisje: breek de pure chocolade in stukjes en smelt deze au-bain-marie.

Snij met een mes de uiteinden van de Cantucci om ze de vorm van baksteentjes te geven. Doop de onderkant van elk koekje in de gesmolten chocolade en begin de bouw van het huisje door de 'bakstenen' op elkaar te leggen (de chocolade dient als 'cement' voor de stenen). Voor uw 'bouwwerk' kiest u de vorm die u wenst: Francesco - dat spreekt voor zich - heeft de huiswinkel en de bakkerij van de Fattoria gemaakt.

Nu de muren klaar zijn, moet het huis natuurlijk een dak krijgen: neem de Stracci (de 'dakpannen') en leg deze op het werkblad. Maak ze aan elkaar vast door de randjes met gesmolten chocolade te bestrijken. Maak het dak van het juiste formaat voor het huisje dat u heeft gebouwd. Als het dak klaar is, laat het dan afkoelen op het werkblad. Leg het vervolgens, heel voorzichtig, op het huisje. Als u nog Cantucci overheeft, kunt u deze gebruiken voor de schoorsteen of u legt ze op de biscuitbodem.

Nu kunt u uw fantasie uitleven met de decoraties: Francesco heeft gekozen voor een boompje en lichtjes om de warme kerstsfeer te creëren. Bestrooi het huisje als finishing touch met poedersuiker... een beetje sneeuw hoort er echt bij met de Kerst.





<<La Torta di Orange caramellate>>

(= Taart met gekarameliseerde sinaasappel)

Ingrediënten voor 8 à 10 personen:

Voor het zanddeeg, voor een
vorm van ca. 24 cm:

300 g meel
150 g suiker
1 ei en 1 dooier
150 g boter
 $\frac{1}{2}$ onbespoten sinaasappel
een snufje zout

Voor de garnering:

2 sinaasappels
1 à 2 snuffjes kaneel
200 g suiker
1 glas water

Voor de crème:

2 dooiers
2 el meel
2 el suiker
2 glazen melk
sap van $\frac{1}{2}$ sinaasappel



Bereid het zanddeeg: leg het gezeefde meel in een 'bergje' op het werkblad met een snufje zout. Leg de zachte en in stukjes gesneden boter (een half uur eerder uit de koelkast gehaald) in het midden met het ei, de dooier, de suiker en de geraspte sinaasappelschil. Meng de ingrediënten eerst voorzichtig met een vork en vervolgens met de handen (liefst 'koud') zonder teveel te kneden waardoor het deeg breekbaar zou worden. Vorm een bal, bestrooi met wat meel en leg minstens een half uur in de koelkast gewikkeld in keukenfolie. Bereid ondertussen de crème: breng de melk aan de kook en laat dan afkoelen. Klop in een klein pannetje met hoge randen de dooiers met de suiker, voeg dan beetje bij beetje het meel toe onder goed roeren en het sap van de halve sinaasappel en lang langzaam aan met de afgekoelde melk. Zet weer op het vuur en blijf voortdurend roeren; wanneer de crème dikker wordt van het vuur halen, goed mengen, weer op het vuur zetten en even voor het koken van het vuur halen. Bedek met huishoudfolie en houd apart.



Neem het deeg uit de koelkast en rol het uit met de deegroller, geef het een ronde vorm en een diameter van ca. 3 cm meer dan die van de taartvorm. Spreid het deeg met de handen uit in de taartvorm (die u zorgvuldig heeft ingevet met boter en bestrooid met meel) en bekleed ook de randen. Maak hier en daar gaatjes in de bodem met een vork en bak ca. 15-20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen, haal uit de vorm, leg op een schaal en giet de crème erin en verdeel goed. Schil de sinaasappels (er moet geen wit aan zitten) en snijd ze in plakjes van ongeveer 5 mm dikte. Leg deze voorzichtig op de crème, een beetje over elkaar, en bestrooi met de kaneel. Laat de suiker oplossen in het water in een pannetje, meng met een garde en zet op het vuur: laat koken zonder te roeren, totdat de suiker karamelliseert en lichtbruin wordt. Giet de karamel over de sinaasappelplakjes; laat afkoelen en... de taart is klaar!



<<Mulsum>>

(= Wijn met honing)



Ingrediënten:

- 1 potje (250 g) duizendbloemenhoning
- 1 l rode wijn

Specerijen naar smaak (kruidnagels, kaneelstokjes, peperkorrels). Bereid de Mulsum minstens 8 uur voor het serveren: in een glazen karaf laat u de honing al roerend smelten in de rode wijn (bij voorkeur van deze 'bodem'...). Voeg de specerijen in een 'bruidssluier' (1) toe, dek af met een doek en bewaar op een koele plek. Meng af en toe met een houten lepel om te voorkomen dat de honing naar de bodem zakt.

(1) De 'bruidssluier' is een boeren manier om het zakje van tule of gaas te noemen, dat gesloten met een stukje keukentouw de aromatische kruiden en/of specerijen bevat, om te voorkomen dat ze 'overal' heen gaan.