

# Nonna Ada in cucina - Natale: cuciniamo con gli agrumi ricette di Marista con arance n1

Inviato da Marista Urru  
lunedì 21 dicembre 2009

Una idea per caratterizzare la cucina di Natale: gli agrumi. Anzitutto perché son buoni, poi perché fanno bene, il consumo di arance, secondo le ultime ricerche, oltre ad essere consuetudine utilissima come antinfluenzale grazie al contenuto di vitamina C come ognuno sa, sarebbe efficace anche contro obesità, la tosse e la nausea, protegge i vasi sanguigni ed è antiemorragica, combatte reumatismi e uricemia, favorisce assimilazione del ferro e scioglierebbe i grassi accumulati nel fegato, e chi sa quanti altri miracoli che io non so.

Quindi usiamole anche in cucina ora che "è la stagione giusta":

Stuzzichini come antipasto

Ciliegie di mozzarella, fettine sottili di pancetta tesa, arance dolci bionde, stecchini di media lunghezza

Avvolgete ogni ciliegia con una strisciolina di pancetta tesa che avrete fatto lievemente sgrassare mettendola in padella antiaderente, di modo che perda l'effetto "crudo", alternate con spicchi di arancia dolce spellati e tagliati a metà per armonizzare con le mozzarelline. Nel piatto di portata ben disposti a raggiera hanno un aspetto gradevole, se sapete come trovarle, potete aggiungere foglie di arancio non trattate o simile.

Antipasto di tangeri ( non so perché lo chiamino così, lo ho trovato su un vecchio appunto tra le ricette raccolte in famiglia.

3 mandarini, 4 wurstel, 200 gr di fontina di ottima qualità olio oliva, limone, sale e pepe, semi sesamo

Solita noia: sbucciate i mandarini e pulite gli spicchi, togliendo ogni filamento e se riuscite la pellicina lasciando intatto lo spicchio ( ci ho

provato, ma non ci riesco )

Tagliate la fontina in cubetti ed i wurstel in rondelle proporzionate, quindi con i soliti stecchini medi infilate alternando, wurstel, mandarino, fontina; seguite sempre il medesimo ordine, fate una emulsione di olio e limone, rotolateci gli spiedini e poi passateli su una carta su cui avete sparso il sesamo. Io preferisco passare brevemente i wurstel in padella antiaderente con poco olio e succo di limone, sempre per togliere l'effetto crudo che in inverno poco mi piace.

### Risotto alla arancia

Per 4 persone 400 gr di riso, 4 arance, 1 cipollotto o un piccolo porro, poco burro, 1 litro brodo, zafferano, 1 tazzina di panna, dragoncello tritato, olio extrav oliva, sale, pepe 1 bicchierino di bandy

Sbucciate e pelate 3 arance, privatele anche della pellicina, tagliatele a pezzetti, saltatele in padella con una cucchiata di burro in cui avete fatto appassire il cipollotto tritato, girate il tutto e quando è amalgamato grattatevi la buccia della arancia che avevate messo da parte, mescolate bene gettate il riso, quando sarà trasparente bagnatelo con vino bianco o brandy, fate cuocere col solito sistema, aggiungendo brodo poco alla volta, sempre mescolando. Quando vi sembra cotto al punto giusto, versate la panna in cui avete sciolto lo zafferano, mescolate bene e servite, in ogni piatto dovrete mettere una tritata di dragoncello fresco e guarnire con un paio di spicchi di arancia spellati e ..interi.

### Tagliolini salmone e limone.. per i pigri

Tagliolini 400 gr, cipollotto, cucchiata di burro, 120 gr salmone affumicato, 1 grosso limone non trattato, 1 tazzina di panna

Soffriggete il cipollotto, quando è beh appassito grattate la buccia del limone, mettetevi il salmone tagliato a listerelle, mescolate, aggiungete il succo del limone, poi la panna, Lessata la pasta , versatela nella fondina da portata in cui avevate versato il condimento, girate bene e macinate al volo del pepe.

### Arrosto di lombo o di arista all'arancia

1kg di carne, 5 arance, 4 cipollotti, alloro, olio 2 cucchiai di burro, vino bianco secco sale e pepe

Dopo averla legata rosolate la carne nel tegame con poco olio, quando è ben rosolata bagnatela con il vino secco, alzate la fiamma e fatelo evaporare, poi aggiungete il succo di 3 delle arance, coprite e fate cuocere a fuoco basso, se si asciugasse il fondo, aggiungete acqua calda o brodo in piccole quantità, dopo circa mezza ora aggiungete i cipollotti a fettine sottili e le 2 arance, private della buccia e di tutto il bianco e tagliate a fettine sottilissime, aggiungete un paio di foglie di alloro, sale e pepe, coprite e fate cuocere a fuoco basso per circa 1 ora, badate sempre che il fondo non asciughi

E ora gli avanzi di Natale:

può capitare che resti del tacchino o dell'arrosto, come riciclarlo? Uno dei tanti metodi: un po' di burro od olio, 2 cucchiai di farina, 2 arance da spremuta, 1 tuorlo sale e pepe.

Scaldate burro od olio, mescolate la farina a fuoco bassissimo, poi tolto dal fuoco il tegame, aggiungete un bicchiere di acqua tiepida, il succo delle arance ed un poco di grattata della buccia, fate addensare al fuoco sempre mescolando col cucchiaio di legno fino ad ottenere una salsa cremosa, a questo punto mettete girando al volo, il tuorlo, sale e pepe. Disposte le fette di arrosto che avevate già scaldato a bagno maria, copritele con la salsa pronta.

Per stasera mi fermo domani ricette di pesce.. spero