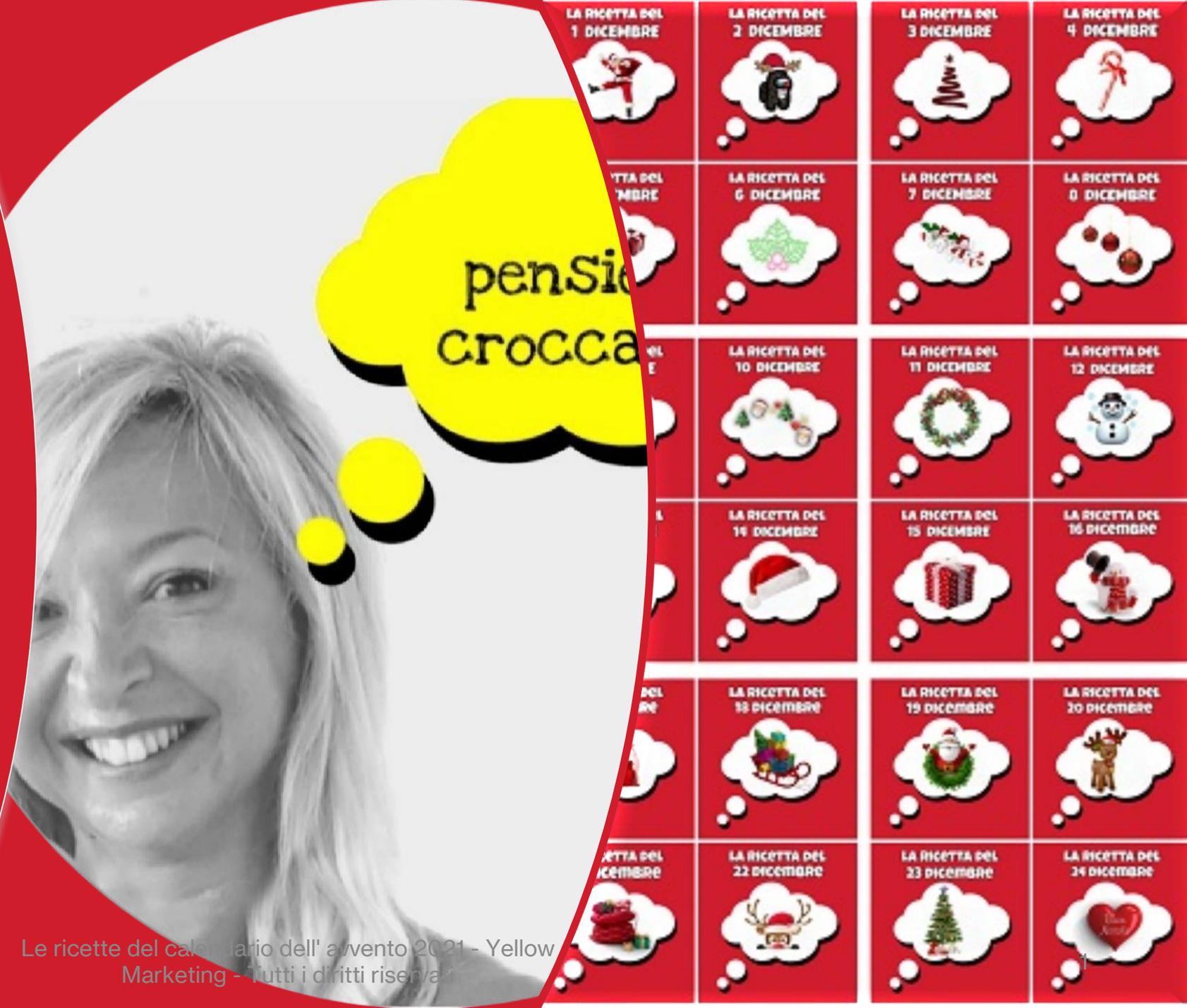


Le ricette del calendario dell'Avvento 2021



Le ricette del calendario dell'avvento 2021 - Yellow
Marketing - Tutti i diritti riservati

In attesa del Natale quest'anno in miei piatti si trasformano in tante caselline golose.

Un piatto al giorno: un'idea per una portata da servire in un pranzo, un odore, un sapore, una ricetta tradizionale o un piatto esotico insomma 24 idee sfiziose da cucinare aspettando l'arrivo delle feste.

IL CALENDARIO DELL'AVVENTO 2021



Carpaccio al
mandarino e
limone



Coroncine di
Natale di
cioccolato bianco
e cornflakes



Millefoglie di
pane carasau
con gorgonzola e
miele



Crema di datteri



Crema di
barbabietola con
ricotta e
pistacchi

indice



Carpaccio al mandarino e limone



Inizio con il carpaccio, un piatto semplicissimo da preparare a cui ho aggiunto la nota particolare del mandarino ed ho abbinato l'olio extravergine di oliva "OTELLO" dell' ELIA OLIO dall' aroma imponente, che custodisce in sè le anime delle olive appena raccolte.

INGREDIENTI

4000 gr di vitello
3 mandarini
1/2 limone
6 cucchiaini olio di oliva
extravergine
q.b. sale
q.b. pepe

- PROCEDIMENTO

Spremete 1/2 limone ed i mandarini e miscelatene il succo con 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva [@eliolio.it](https://www.eliolio.it) , una presa di sale e una macinata di pepe.

Distendere le fettine di carne in un piatto largo ed irrorarle uniformemente con la citronnette preparata, coprire con un nuovo strato identico al precedente e procedere così fino a terminare gli ingredienti. Mettete il carpaccio in frigorifero nella per almeno 30 minuti. Comporre il piatto completandolo con delle striscioline di bucce di mandarino e limone, dei pezzetti di spicchi di mandarino spellati e qualche goccio di olio a crudo.



Coroncine di Natale di cioccolato bianco e cornflakes

Per la seconda casella del calendario dell'avvento "ricettoso" oggi vi propongo questi dolcetti di una semplicità disarmante, ma davvero buoni e dall'effetto scenografico assicurato !

INGREDIENTI

200 gr di cioccolato bianco
1 cucchiaio di miele
1 noce di burro
Colorante per alimenti verde
100 gr di cornflakes

Per decorare :
Zuccherini rossi e argento

- PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato bianco (a bagnomaria o nel forno a microonde). Sciogliere il burro con il miele (a bagnomaria o nel forno a microonde) ed unire il colorante alimentare). Unire al cioccolato bianco sciolto il composto di burro, miele e colorante, infine aggiungere i cornflakes e amalgamare uniformemente. Formare delle coroncine e decoratele con gli zuccherini. Lasciare in frigo fino al momento di servire.



Millefoglie di pane
carasau con crema
di gorgonzola, noci
e lacrime di miele
alla genziana



INGREDIENTI

Pane carasau
200 gr di gorgonzola
100 gr di panna
10 noci
Per il miele alla riduzione
genziana:
80 gr di miele millefiori
50 ml di genziana (io
[@scuppoz_spirits](#))
1 noce di burro
1 cucchiaino di maizena

Per la terza casella del mio calendario dell'avvento "ricettoso" oggi vi propongo questo antipasto dai sapori decisi. Con questo piatto continua la mia collaborazione con i miei amici della [@scuppoz_spiritz](#) con il progetto [#scuppoznonisolodabere](#).

• PROCEDIMENTO

Far scaldare la panna in un pentolino ed aggiungere il gorgonzola tagliato a tocchetti: amalgamare uniformemente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Preparare la riduzione: mettere la genziana in un pentolino e lasciare bollire per 3 minuti, in un altro pentolino far fondere il burro ed aggiungere la maizena, mescolare e unire la genziana ed il miele; amalgamare e cucinare per un minuto, fino a quando il composto non risulterà cremoso, Formare la millefoglie alternando il pane carasau con la crema di gorgonzola, guarnire con le noci tritate e gocce di composto di miele alla genziana.



Crema di Datteri

Calendario dell'avvento giorno 4 : la casellina nasconde...la crema di datteri! E' una crema dolce in perfetto stile vegano preparata frullando i datteri con l'acqua. E' un dolcificante naturale che può essere usato al posto dello zucchero nella preparazione di dolci, oppure può essere usato come una marmellata.

INGREDIENTI

500 gr di datteri
700 ml di acqua

- PROCEDIMENTO

Sciacquare bene i datteri, metterli in una ciotola e ricoprirli con l'acqua, coprite e lasciate in ammollo per tutta la notte. Il giorno dopo, scolare i datteri e tenere l'acqua da parte. Eliminare il nocciolo poi mettete i datteri in un mixer e aggiungete metà dell'acqua, frullare fino ad otterrete una crema liscia ed omogenea(se necessario, aggiungete ancora un po' d'acqua) . La crema può essere conservata chiusa in un barattolo, in frigo, per diverse settimane.



Crema di barbabietola con ricotta e pistacchi



Sotto la casella del 5 dicembre oggi vi propongo una crema di barbabietola per due motivi : il primo perché il colore di questo piatto "fa subito natale"; il secondo è che penso che una ricettina light ma golosa è utilissima in questi giorni pre...abbuffata natalizia !

INGREDIENTI

2 barbabietole precotte
50 gr di ricotta
Granella di pistacchio
Olio evo
Sale
Pepe

- PROCEDIMENTO

Tagliare la barbabietola a pezzetti e frullarla con un minipimer ad immersione con un cucchiaino di olio, sale e pepe.

Amalgamare la ricotta con un filo di olio, sale e pepe, fino a renderla una crema liscia ed omogenea.

Comporre il piatto ponendo sul fondo la barbabietola, poi con la ricotta formare una spirale sopra la barbabietola (aiutandosi eventualmente con una sac a poche), infine guarnire con abbondante granella di pistacchi.

Epilogo e Credits