

L'ingrediente

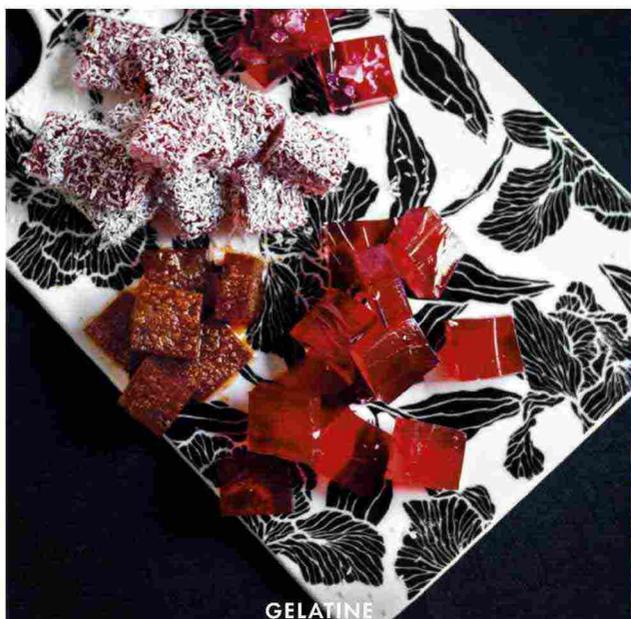
# GENEROSA MELAGRANA

FILETTI DI SALMONE  
E DI RICCIOLA MARINATI

Piatto del pesce, posate oro e forchetta bianca e oro dei salumi **Villa D'Este Home Tivoli**, americana e fovagliolo in cotone jacquard **Busatti**, decori **EDG Enzo De Gasperi**. Nella pagina accanto, tagliere in ceramica floreale delle gelatine **Flying Tiger Copenhagen**, piatto a righe dei rocchetti di caprino e piatto dei salumi **Easy Life**, tovaglia bianca e oro **Croff**, calici **LSA International**.

Con 600 chicchi per frutto (si chiamano arilli), belli come rubini e molto salutari, è un portento per stare bene e per gioire a tavola. Avventuratevi in abbinamenti stimolanti e godete la freschezza di questo eterno simbolo di prosperità

ricette GIOVANNI ROTA, testi ANGELA Odone, foto RICCARDO LETTIERI, styling BETTINA CASANOVA



**GELATINE**

Ammollate 40 g di gelatina in fogli; scaldate 380 g di succo di melagrana, 20 g di succo di limone e 300 g di zucchero; al bollore togliete dal fuoco e scioglietevi la gelatina strizzata.

Versate in una piccola placchetta foderata di pellicola formando uno strato di 2-3 cm; mettete in frigo a rapprendere.

Tagliate poi la gelatina in cubetti di 2-3 cm. Ricopriteli con cocco grattugiato, zucchero di canna, un mix di polvere di cannella, zenzero e zucchero, oppure completateli con qualche fiocco di sale di Maldon.



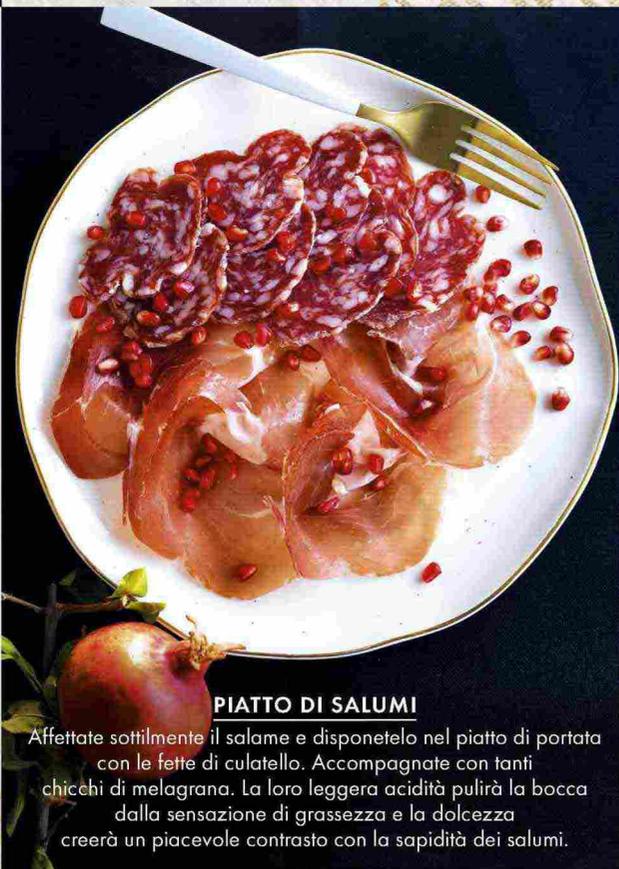
**ROCCHETTI DI CAPRINO AI PISTACCHI**

Dividete 4 caprini vaccini (circa 380 g) in tre pezzi usando uno spago da cucina (in questo modo il taglio sarà più preciso) e rotolateli nella granella di pistacchio. Disponeteli nel piatto di portata e completateli con i chicchi di melagrana.

**SUCCO CON SCIROPPO ALL'ANICE**

Portate sul fuoco 400 g di acqua con 300 g di zucchero e 4 stelle di anice stellato; fate bollire per 15-18 minuti. Lasciate raffreddare, poi filtrate. Tritate finemente qualche fava di cacao.

Immergete il bordo superiore delle coppe nell'albume e poi nel trito di fave di cacao. Versate per primo lo sciroppo all'anice e quindi il succo di melagrana, filtrandolo.



**PIATTO DI SALUMI**

Affettate sottilmente il salame e disponetelo nel piatto di portata con le fette di culatello. Accompagnate con tanti chicchi di melagrana. La loro leggera acidità pulirà la bocca dalla sensazione di grassezza e la dolcezza creerà un piacevole contrasto con la sapidità dei salumi.

L'ingrediente



**CALAMARI, SEPIE  
E BACON CROCCANTE**

Piatto Coin Casa,  
runner Busatti.

## Filetti di salmone e di ricciola marinati

**Impegno** Facile  
**Tempo** 25 minuti  
più 3 ore di marinatura  
**Senza glutine**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g filetto di ricciola senza pelle  
300 g filetto di salmone senza pelle  
200 g succo di melagrana  
30 g aceto di lamponi  
aneto – timo  
insalata riccia  
olio extravergine di oliva  
sale – pepe di Sichuan

**Disponete** i due filetti di pesce in una pirofila, unite un rametto di timo, bagnate con 100 g di succo di melagrana e con l'aceto di lamponi, salate e insaporite con un cucchiaino di grani di pepe di Sichuan pestati.

Sigillate con la pellicola e fate marinare in frigo per 3 ore.

**Riducete** 100 g di succo di melagrana sulla fiamma al minimo fino a ottenere uno sciroppo denso.

**Sgocciolate** i filetti di pesce e tagliateli a fettine; distribuiteli alternati nei piatti, unite qualche fogliolina di insalata riccia e di aneto, condite con un filo di olio e con la riduzione di succo di melagrana.

## Calamari, seppie e bacon croccante

**Impegno** Facile  
**Tempo** 30 minuti

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g calamari puliti  
500 g seppie pulite  
180 g fettine di bacon  
100 g olio di arachide

50 g chicchi di melagrana  
1 tuorlo  
spinaci novelli  
olio extravergine di oliva  
latte  
sale

**Rosolate** il bacon in una padella senza grassi fino a renderlo croccante, poi scolatelo su carta da cucina.

**Arrostate** le seppie in un velo di olio extravergine; dopo 1 minuto unite i calamari e cuocete per altri 2 minuti.

### PER LA MAIONESE

**Frullate** 25 g di latte con i chicchi di melagrana, il tuorlo e un pizzico di sale, poi unite a filo l'olio di arachide e continuate a frullare fino a ottenere un'emulsione liscia e abbastanza densa.

**Distribuite** nei piatti la maionese, poi il bacon, le seppie, i calamari, foglie di spinaci e, a piacere, dadini di gelatina di melagrana (vedi ricetta nelle pagine precedenti) oppure semplici chicchi.

## L'ingrediente

### Maccheroni con ragù

**Impegno** Facile

**Tempo** 30 minuti

#### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g pasta corta tipo maccheroni

500 g polpa di vitello a dadini

50 g burro

1 bustina di zafferano in polvere  
verdure in dadolata (1 carota,  
1 cipolla, 1 gambo di sedano)

vino bianco secco  
Grana Padano Dop  
timo – salvia – rosmarino  
olio extravergine di oliva  
melagrana  
sale

**Cuocete** le verdure in dadolata in una  
casseruola con 2-3 cucchiaini di olio e  
un mazzetto aromatico fatto con salvia,  
timo e rosmarino per 3-4 minuti.

**Rosolate** il vitello nel burro per

4-5 minuti, sfumate con mezzo bicchiere  
di vino e lasciate evaporare; trasferite  
la carne nella casseruola delle verdure  
rosolate e tenete tutto in caldo.

**Cuocete** la pasta in abbondante  
acqua bollente salata profumata con  
lo zafferano, scolatela al dente e unitela  
al ragù. Aggiungete 4-5 cucchiaini di  
chicchi di melagrana, saltate tutto sulla  
fiamma vivace per meno di 1 minuto,  
mantecate con grana grattugiato e servite  
con chicchi di melagrana freschi.

Piatti decorati Villa D' Este  
Home Tivoli, americana  
e tovagliolo Busatti.



L'ingrediente

Runner e tovagliolo **Busatti**,  
alzata in vetro **Coin Casa**,  
piattini **Easy Life**,  
cucchiai **Villa D'Este**  
**Home Tivoli**, decori **EDG**  
Enzo De Gasperi.



**Crostata con crema  
cotta e gelatina**

**Impegno** Medio  
**Tempo** 1 ora e 40 minuti  
più 2 ore di riposo

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**PER LA PASTA FROLLA**

- 350 g farina 00
- 220 g burro
- 130 g zucchero a velo
- 100 g farina di mandorle
- 3 g lievito in polvere per dolci
- 1 uovo – 1 tuorlo
- cannella in polvere – vaniglia
- limone – sale

**PER LA CREMA**

- 400 g panna fresca
- 200 g latte
- 150 g zucchero semolato
- 8 tuorli – fava Tonka

**PER LA GELATINA**

- 160 g succo di melagrana
- 40 g zucchero semolato
- 4 g gelatina alimentare in fogli  
chicchi di melagrana

**PER LA PASTA FROLLA**

**Impastate** il burro con lo zucchero a velo, un pizzico di sale, uno di cannella, i semi raschiati da un baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di ½ limone; unite l'uovo e il tuorlo e per ultimi le farine e il lievito. Lavorate fino a ottenere un panetto sodo, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 1 ora.

**PER LA CREMA**

**Mescolate** il latte con la panna e portate a bollore.  
**Sbattete** i tuorli con lo zucchero, profumate con una grattugiata di fava Tonka, unite il latte e la panna e mescolate bene.

**PER LA CROSTATA**

**Stendete** la pasta frolla e con essa foderate uno stampo (ø 22 cm, h 4 cm); bucherellate il fondo, coprite con un foglio di carta da forno, riempite con legumi secchi e infornate a 180 °C per 20 minuti. Sfornate, eliminate carta e legumi e cuocete per altri 3-4 minuti.  
**Riempite** la crostata con la crema e infornate ancora per 45 minuti. Infine fate raffreddare, quindi sfornate con attenzione.

**PER LA GELATINA**

**Ammollate** i fogli di gelatina in acqua fredda.  
**Portate** sul fuoco 80 g di acqua con il succo di melagrana e lo zucchero; al primo bollore togliete, unite la gelatina strizzata e mescolate bene per farla sciogliere; lasciate intiepidire.  
**Versate** la gelatina sulla torta e dopo qualche minuto unite i chicchi. Lasciate rapprendere del tutto prima di servire.

La casa si fa bella

# A R I A DI SOGNO

Agrumi e piccole mele, stecche di cannella, pigne, muschio, rametti di bosco. I decori natalizi hanno i colori e i profumi della natura d'inverno



## GHIRLANDA PICCANTE

**Che cosa serve:** 1 base di polistirolo ad anello, 30 fette di arancia essiccata, 4 stecche di cannella, 10 pigne, 4 kumquat, chiodi di garofano, anice stellato, 20 peperoncini tondi essiccati, muschio, spilli, colla. **Come realizzarla:** aiutandovi con spilli e colla rivestite la base con il muschio; fissate le fette di arancia, i peperoncini, le pigne, le stelle di anice stellato e la cannella. Decorate i kumquat con i chiodi di garofano e fissateli per ultimi.

Arance e peperoncini **Viridea**.

foto GIUSEPPE D'ALONZO  
styling BETTINA CASANOVA



## FIORI ROSSI AL CENTRO

**Che cosa serve:** 8 mele rosse,  
8 candele basse tipo tea light,  
12 pigne, 20 piccole mele selvatiche,  
6 gerbere rosse, 3 fiori di protea,  
noci, 3 rami di jatropha, 1 ramo  
di agrifoglio, 1 coppa dorata.

**Come realizzarlo:** scavate le mele  
dalla parte del picciolo e inseritevi  
le candeline; distribuite a piacere  
fiori, frutta e pigne dentro la fruttiera  
a coppa, alla base della stessa  
e sul tavolo.

Fruttiera di rame **Achille Castiglioni  
per Alessi**, piatti bianchi **Novità Home**,  
ciotole di vetro dorato **Viridea**,  
palle di Natale **Primark**.

**La casa si fa bella**



**IL RAGGIO  
VERDE**

**Che cosa serve:** 8 kiwi, 4 limoni, 5 lime, 4 carciofi, 2 grappoli di uva bianca, bacche di iperico, rametti di cipresso, 1 candelabro di metallo argentato, candele bianche alte, tea light, palle di Natale argentate, stelline dorate.

**Come realizzarlo:** ponete le candele sul candelabro e sistematelo al centro della tavola, quindi disponete a piacere, alla base, l'uva, i rami, le bacche, le palle argentate, alcuni kiwi divisi a metà, lime, limoni, carciofi e stelline. Mettete nei bicchieri fettine di limone e di kiwi, riempiteli di acqua e completate con le candeline.

Candelabro, rami argentati e palline **Viridea**, bicchieri portacandela **Innovaliving**, piatti **Tognana**, stelline **Primark**.

**SULLA TAVOLA  
AGRUMI E SPEZIE**

**Che cosa serve:** 10 pigne di varie dimensioni, 10 kumquat, 6 fette di arancia essiccata, 5 arance, 4 mandaranci, 2 ciotole dorate, 2 candele bianche, 2 tea light, 2 bicchieri di vetro bassi, ciotole ovali, stelle di anice, chiodi di garofano, palline dorate, stelline di legno, rametti di pino mugo e di cipresso di Leyland.

**Come realizzarlo:** decorate gli agrumi con i chiodi di garofano, a piacere. Foderate le ciotole con i rami verdi, quindi adagiatevi gli agrumi, le pigne, le palline dorate e le fette di arancia. Finite la composizione con le candeline e le candele. Decorate la tovaglia con stelline di legno e stelle di anice.

Tovaglia **Fazzini**, ciotole di ceramica dorata e piatti in grès **Villa D'Este Home Tivoli**, calici **Andrea Fontebasso**, boule di vetro, portacandele e stelle di legno **Viridea**.



La casa si fa bella



**NEL BOSCO  
UNA CORONA**

**Che cosa serve:** 1 base di polistirolo ad anello, 3 rami di nocciolo, muschio, meline selvatiche o bacche rosse, spilli, colla.

**Come realizzarla:** fissate il muschio sulla base di polistirolo con gli spilli o la colla. Intrecciate i rami di nocciolo e completate fissando le meline a piccoli gruppi.

Muschio **Viridea**.

«Non desidero una rosa a Natale  
più di quanto possa desiderar la neve a maggio: d'ogni cosa  
mi piace che maturi quand'è la sua stagione»

William Shakespeare

**La casa si fa bella**



**DECORI  
SCINTILLANTI**

**Che cosa serve:** 8 pigne, 4 candelabri singoli, 4 portalumini di vetro argentato, 2 ciotoline d'argento, spray bianco, caramelle tonde bianche, biscotti a forma di stella, perle d'argento per decorare i dolci, segnaposto d'argento a forma di farfalla, decorazioni per albero a forma di fiocco di neve.

**Come realizzarli:** disponete i candelabri e i portalumini al centro; spruzzate le pigne con lo spray e distribuitele sulla tavola in modo omogeneo; decorate i biscotti con le perle e distribuiteli nelle ciotoline e sulla tavola con le caramelle, le decorazioni e i segnaposto.

Candelabri, farfalle di bronzo bianco e ciotola con farfalle d'argento **Giovanni Raspini**, vasi portacandele e boule bianche a led **Innovaliving**, piatti **Tognana**.