

Mercatini di Natale Monaco



www.mercatinidinatalemonaco.it

Club Magellano



[*Ricette Natalizie*]

Tutte le ricette natalizie tipiche di Monaco, offerte da Club Magellano.

Vin Brulé (Mulled Wine)

Il vin brulé, significato di vino bruciato, è una sublime e aromatica bevanda, che deve essere servita calda;

Ingredienti

- Vino Rosso
- Spezie
- Agrumi
- Zucchero



Preparazione

Per la preparazione del vin brulé, occorre preparare tutte le spezie che vi serviranno per prepararlo.

Tagliate la scorza del limone e dell'arancia sottilmente (senza prendere anche la parte bianca, che renderebbe amara la preparazione).

Versare poi lo zucchero in un tegame di acciaio dai bordi non troppo alti, porre la pentola sul fuoco e portare lentamente all' ebollizione. Far bollire a fuoco basso per 5 minuti mescolando fino allo scioglimento dello zucchero.

Successivamente avvicinare una fiamma alla superficie del vino, facendo attenzione a non scottarsi: l'alcol contenuto nel vino prenderà immediatamente fuoco, e bisogna lasciarlo flambare fino al completo spegnimento.

Quando finalmente il fuoco si sarà spento, filtrare il vin brulé con un colino a maglie fitte e servirlo fumante.

Stollen

È un dolce tipico della Germania, simile al nostro panettone.

Ingredienti

- 750 gr. di farina
- un pizzico di Sale
- 50 gr di lievito
- Circa 1/8 litro di latte
- 200-250 gr. di burro
- 50-80 gr. di burro (da spalmare bene sulla teglia)
- 150 gr. di zucchero
- 1 o 2 gialli d'uovo
- 100 gr. di limone candito e arancia candita
- 4 o 5 mandorle amare
- 50 gr. di mandorle dolci
- 1 Buccia di limone
- della cannella
- 100 gr. di uva sultanina
- 50 gr. di chicco d'uva
- 3 cucchiari di rum
- dello Zucchero a velo dal sapore di vaniglia



Preparazione

Far lievitare la pasta. Quando questa si è alzata aggiungere le uova, lo zucchero, il burro sciolto e il latte. È importante che la pasta deve essere solida. Impastare bene fino a quando la pasta sarà fine e flessibile (notare che si potrebbero vedere le bolle).

A questo punto bisogna tritare e sminuzzare il limone e l'arancia candita, far bollire le mandorle dolci e amare assieme all'uva sultanina e impastate il tutto. La pasta che abbiamo fatto deve essere solida e bisogna aspettare che lieviti bene; successivamente bisogna darle una forma allungata, e per renderla più sottile potete usare il matterello spalmandola sulla teglia, sulla quale dovete spalmare circa 50-80 gr. di burro.

Usate un pò d'acqua fredda per sovrapporre una parte della pasta in modo che il nostro Stollen assuma la sua forma caratteristica.

Lasciare che lo stollen si alzi all'interno della teglia, spalmatelo poi con il burro, farlo cuocere nel forno con attenzione ad una temperatura media (150°C/180°C) per un'ora e mezza circa.

Una volta cotto spalmare un'altra volta il burro sullo Stollen e sempre quando è bello caldo cospargetelo con dello zucchero a velo aromatizzato alla vaniglia.

Consigliamo di preparare la pasta per lo stollen la sera, per poi lasciarla alzare durante la notte.

N.B. Vi ricordiamo che dopo averlo cotto nel forno lo dovete mettere in un luogo a temperatura ambiente per lasciarlo maturare per 10-15 giorni, dopo potrà essere finalmente gustato.

Lebuchen

Biscotti tipici della tradizione tedesca, con glassa.

Ingredienti

- 500 gr. di farina
- 1 bustina di lievito
- 120 gr. di burro
- 2 uova
- 250 gr. di miele
- 60 gr. di mandorle macinate
- 1 bustina di Lebkuchengewürz (preparato per panforte)
- 90 gr. di zucchero 1 bustina di zucchero vanillinato



Preparazione

Setacciare la farina con il lievito sul piano di lavoro e aggiungere il burro, impastare il burro con la farina per circa 1 minuto.

Aggiungere poi tutti gli ingredienti rimanenti e Impastare fin quando l'impasto non diventa compatto e liscio. Formate una palla e avvolgetela in una pellicola trasparente per poi metterla in frigo. Questa palla dovrà stare in frigo per tutta la notte. Il giorno dopo stendere la pasta non troppo fina, 3/5 mm (**il biscotto deve apparire un pó "grassotto"**) e ritagliare i biscotti.

Si può già decorare i biscotti già con qualche mandorla.

Infornare i biscotti nel forno preriscaldato per 10 min a 180 gradi Sfornare i biscotti (notare bene che dovranno essere leggermente dorati. Lasciar poi raffreddare i biscotti e poi metterli preferibilmente

in una scatola di latta per una buona conservazione per quasi due mesi. Si possono decorare i biscotti con una glassa bianca e una glassa al cioccolato.

Glassa al cioccolato

- 100 gr. di cioccolato in polvere
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 5 cucchiaini di acqua (bollente)
- una noce di burro.

Mettere in una terrina il cioccolato in polvere e lo zucchero, aggiungere l'acqua e il burro, mescolate fino che non diventi liscia. Per mettere la glassa sui biscotti vi consigliamo di usare un pennello.

Glassa bianca

- 200 gr. di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di acqua

Mettere in una terrina lo zucchero e l'acqua, mescolare fino che non diventi un composto omogeneo e liscio, se il composto risulta troppo liquido aggiungere zucchero a velo.

Reibekuchen o Reiberdatschi

Frittelle di patate fatte in casa servite sia come contorno o da gustare da solo con salsa di mele o marmellata frutti di bosco.

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 1-2 cucchiai di panna densa
- 1 uovo
- 2-3 cucchiai di farina o semola istantanea
- un pizzico di sale
- 1 cipolla media (opzionale)
- olio per friggere



Preparazione

Pelate e risciacquate le patate.

Grattugiate le patate con una grattugia o con un robot da cucina con una grata allegata. Se contengono molta acqua, lasciate che le patate sgocciolino in un colino. Mettere le patate grattugiate in una ciotola e mescolare subito la panna acida nelle patate, aggiungere l'uovo, la farina, il sale e la cipolla grattugiata.

Mescolare bene il tutto fino a quando l'impasto diventa ben compatto. Se l'impasto è ancora troppo liquido, cercate di togliere il liquido.

Preriscaldate una padella antiaderente con l'olio a fuoco medio-alto. Ridurre poi il fuoco a medio-basso e aggiungere il composto nell'olio caldo (10 cm di diametro) e premere piatto con una spatola. Friggere fino alla doratura. Mettete poi le frittelle su un piatto con carta assorbente per far assorbire l'olio.

Kinderpunsch

Bibita simile al vin brulè ma adatta anche ai bambini.

Ingredienti

- 1/2 litro di succo di mela
- 2 fette di arancia non trattato con buccia
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano
- 2 fette di limone non trattato con buccia
- 2 stecche di cannella
- zucchero di canna (opzionale)



Preparazione

Mettere un bollitore sul fuoco con gli ingredienti dentro e lasciar bollire a fuoco medio per circa un quarto d'ora.

Attendere che il profumo di cannella e chiodi di garofano si diffondano nella vostra casa.

Filtrate il liquido.

Resta solo di assaporare questa delizia profumata. Ottima alternativa per chi non gli piace il vin brulè e per i bambini che non lo possono bere.