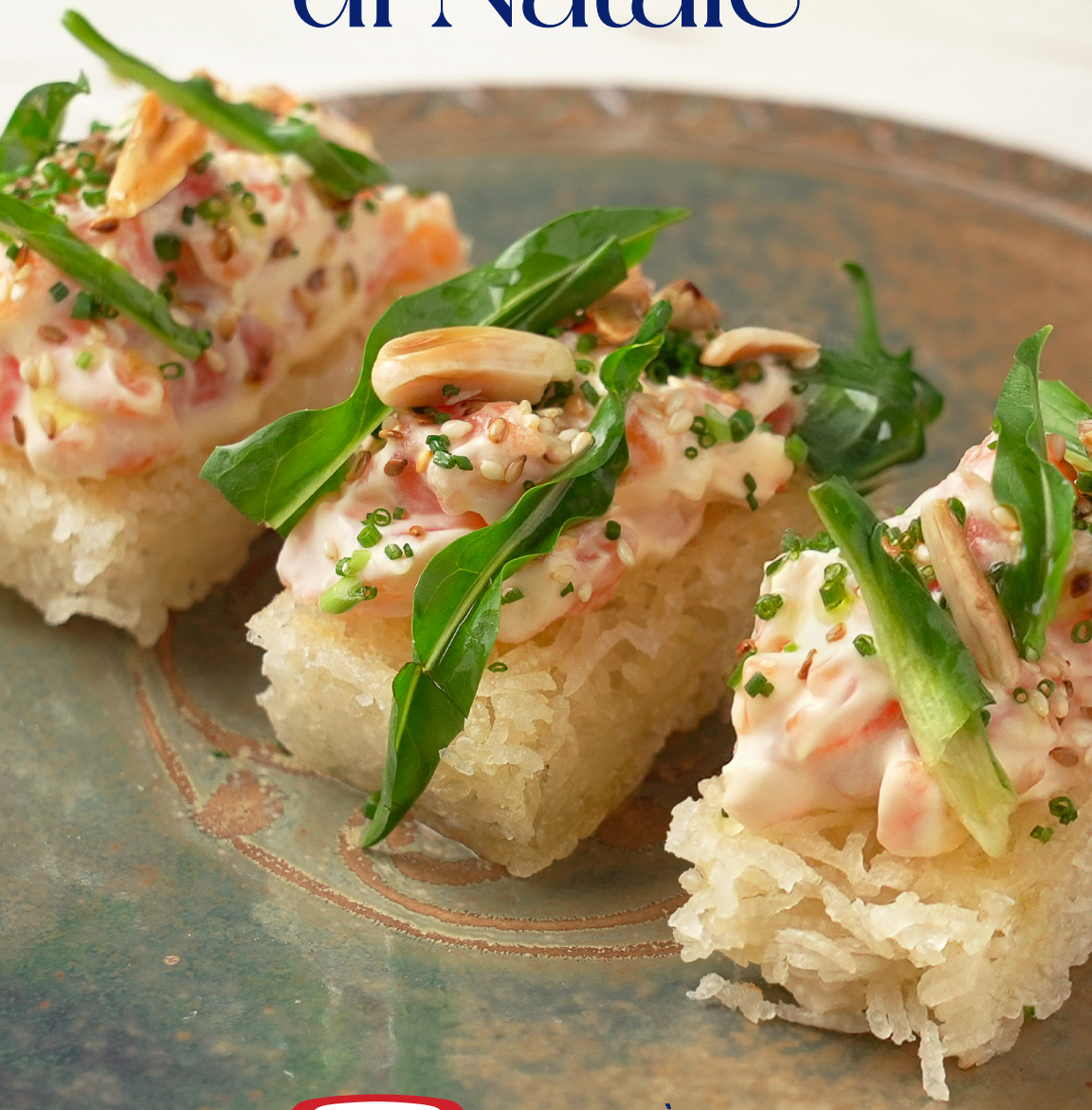
Ricette di Natale



Kraft × ACADÈMIA.TV

Ricette di Natale



Kraft x ACADÈMIA.TV

Copyright © 2026 Kraft x Acadèmia.tv
Tutti i diritti riservati

RICETTE DI NATALE

Indice

1. Grandi classici 4

1.1 Baccalà mantecato su crostini di polenta 6

1.2 Insalata Olivier 10

1.3 Carpaccio di vitello e salsa tonnata 14

1.4 Insalata di mare 17

1.5 Insalata di puntarelle con maionese alle alici 21

2. Sfizi da condividere 23

2.1 Crispy Rice con tartare di salmone 25

2.2 Gnocco fritto con mousse di mortadella 29

2.3 Scampi gratinati con maionese agli agrumi 32

2.4 Patate novelle farcite 35

3. Effetto Natale 37

3.1 Uova di Natale 39

3.2 Pancake di Natale 43

3.3 Brioche di Natale 46

3.4 Cocktail di ortaggi invernali 49

4. Il giorno dopo 51

4.1 Insalata di cappone e sedano 53

4.2 Pandoro Toast 56

• La **cucina delle feste** non ha bisogno di essere complicata per essere speciale. Servono buoni ingredienti, qualche idea e la voglia di divertirsi: il resto viene da sé. È con questo spirito che abbiamo scritto le **quindici ricette** che trovi in queste pagine, semplici da realizzare e pensate per lasciare spazio alla tua creatività.

• Il filo che le unisce è la **maionese Kraft**, che qui abbiamo trattato come **ingrediente protagonista**. Lega una farcia, rende cremosa un'insalata, completa un piatto con un ultimo tocco. È il punto di partenza per inventare: basta cambiare un aroma o un abbinamento, e lo stesso gesto porta a un piatto diverso.

• Abbiamo pensato alle ricette come **antipasti**, che a Natale la fanno sempre da padrone, ma **nessuna è obbligata a restarlo**. Aumenta le porzioni, aggiungi un contorno, e l'insalata di mare, il vitello tonnato o gli scampi gratinati diventano un secondo a tutti gli effetti. **Sei tu a decidere**, in base a quante persone hai a tavola e a come vuoi costruire il menu.

• Il ricettario è diviso in **quattro capitoli**. I grandi classici raccoglie i piatti che non possono mancare, con un dettaglio che li rinnova. Sfizi da condividere sono piccole porzioni da servire al centro della tavola. Effetto Natale porta in tavola i colori e le forme della festa, da preparare anche insieme ai più piccoli. Infine, il giorno dopo reinventa gli ingredienti del giorno prima. Prendi **queste ricette come una traccia**: cambia, sostituisci, adatta.

Buone feste,
Kraft x Acadèmia.tv

RICETTE DI NATALE

Grandi classici



CAPITOLO 1


Kraft
mayonnaise
BUONA COME
UN MOMENTO INSIEME.

GRANDI CLASSICI

Baccalà
mantecato e crostini di polenta

con maionese Kraft e saor di cipolle

4	45 min	45 min	1 ora
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per il baccalà mantecato
Baccalà dissalato
e ammollato, 500 g
Olio extravergine d'oliva, 150 g
Latte intero, 100 g
Aglio, 1 spicchio
Alloro, 1 foglia
Prezzemolo tritato
Sale
Pepe nero

Per i crostini di polenta
Farina per polenta, 200 g
Acqua, 800 g
Sale
Burro

Per il servizio
Maionese Kraft, formato
Top Down
Foglie di prezzemolo

Per il saor di cipolle
Cipolla bianca, 300 g
Aceto di vino bianco, 80 g
Zucchero, 15 g
Uvetta, 20 g
Pinoli, 20 g
Prezzemolo tritato
Olio extravergine d'oliva
Sale e Pepe nero

ATTREZZATURA

Pentola capiente
Padella
Teglia o vassoio
Coppapasta rotondo
Tagliere e coltello
Planetaria con foglia
(o frusta/cucchiaio di legno)

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per la polenta

• Porta a bollore l'acqua salata in una pentola capiente.
• Versa a pioggia la farina per polenta, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi.
• Cuoci mescolando spesso fino a che la polenta si stacca dai bordi della pentola *(circa 45 minuti per la polenta tradizionale, 5-8 minuti per la variante istantanea).*
• Verifica in ogni caso le istruzioni sulla confezione.
• Versa la polenta calda su una teglia rivestita di carta forno, oppure in un contenitore alimentare, e fai raffreddare completamente: l'ideale è arrivare a uno spessore di circa 2 cm per non ottenere un crostino troppo alto.
• Ricava dalla polenta fredda dei dischi con il coppapasta, oppure dei lingotti tagliati al coltello.
• Tosta i crostini su una piastra, oppure in padella con una noce di burro, fino a che risultano dorati e croccanti in superficie.
• Fai questa operazione al momento del servizio, oppure, se vuoi portarti avanti, tosta i crostini in anticipo e scaldali nuovamente in forno a 160°C per 10 minuti.

2) Per il baccalà mantecato

• Sciacqua il baccalà dissalato sotto acqua corrente, elimina pelle e lische residue e taglialo a pezzi.
• Assaggiane una piccola porzione: se risulta troppo salato, valuta di proseguire con un ulteriore ammollo per 12 ore, cambiando spesso l'acqua.
• Al momento della cottura, copri il pesce con acqua fredda e latte, unisci aglio e alloro e porta a ebollizione.
• Cuoci per circa 20 minuti, fino a che il pesce risulta morbido e si sfalda facilmente.
• Scola tenendo da parte il liquido di cottura filtrato.
• Trasferisci il pesce ancora tiepido in planetaria con la foglia, oppure lavoralo a mano con un cucchiaio di legno o una frusta, senza usare il frullatore, perché la mantecatura tradizionale richiede un'emulsione più lenta.
• Monta a velocità medio-bassa versando l'olio a filo, come per una maionese, alternandolo con qualche cucchiaio di liquido di cottura se il composto risulta troppo asciutto.
• Lavora per almeno 15 minuti, fino a ottenere una crema soffice, compatta e omogenea.

3) Per il saor di cipolle

- Metti l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per almeno 30 minuti.
- Tosta i pinoli in padella a fiamma media, senza aggiungere grassi, per 2-3 minuti, muovendoli spesso, fino a che risultano dorati, e tienili da parte.
- Affetta la cipolla sottilmente.
- Stufa la cipolla in padella con un filo d'olio a fuoco dolce, fino a che risulta appassita e traslucida.
- Sfuma con l'aceto, unisci lo zucchero e lascia restringere fino a che il liquido si è quasi del tutto assorbito.
- Aggiungi il sale, l'uvetta e i pinoli tostati, mescola e lascia raffreddare a temperatura ambiente.
- Prima di servire, unisci il prezzemolo tritato, assaggia e regola eventualmente di sale e di pepe. Tieni da parte fino al momento del servizio.

4) Per il servizio

- Adagia il crostino di polenta croccante come base.
- Disponi sopra una quenelle di baccalà mantecato.
- Forma due o tre puntini di maionese Kraft con il formato Top Down.
- Adagia su ogni puntino di maionese un ciuffetto di saor di cipolle.
- Completa con qualche foglia di prezzemolo fresco.

NOTE

- **Per mitigare il gusto intenso del baccalà**
  Puoi sostituirne una parte *(fino alla metà del peso totale di baccalà)* con delle patate lesse, schiacciate con lo schiacciapatate ed incorporate al pesce durante la mantecatura: il risultato è una crema più delicata, adatta anche ai palati dei più piccoli.


Kraft
mayonnaise
SENZA GLUTINE E SENZA CONSERVANTI
BUONA COME UN MOMENTO INSIEME.
CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA
Kraft
mayonnaise
SENZA GLUTINE E SENZA CONSERVANTI
BUONA COME UN MOMENTO INSIEME.
CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

GRANDI CLASSICI

Insalata Olivier

4	35 min	25 min	2 ore
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per l'insalata Olivier
Patate, 200 g
Carote, 100 g
Piselli *(anche surgelati)*, 100 g
Cetriolini sott'aceto, 60 g
Capperi, 20 g
Maionese Kraft, 100 g
Pepe nero
Sale

Ingredienti aggiuntivi per la variante di terra
Speck, 80 g
Cipolla rossa sott'aceto, 40 g
Mela verde, 80 g

Ingredienti aggiuntivi per la variante di mare
Tonno sott'olio, 120 g
Acciughe sott'olio, 20 g
Prezzemolo tritato
Scorza e succo di limone

ATTREZZATURA

Pentole
Coltello
Tagliere
Ciotola capiente
Padella

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per l'insalata Olivier

• Taglia le patate a cubetti piccoli e sciacquale sotto acqua fredda per eliminare l'eccesso di amido.
• Cuoci in acqua leggermente acidulata affinché le patate mantengano maggiormente la forma.
• Taglia le carote a cubetti.
• Sbollenta le carote per pochi minuti.
• Sbollenta i piselli per pochi minuti in acqua salata.
• Scola tutte le verdure e lasciale raffreddare completamente.
• Taglia i cetriolini a piccoli cubetti e trita i capperi grossolanamente.
• Unisci in una ciotola capiente le patate, le carote, i piselli, i cetriolini e i capperi.
• Aggiungi la maionese Kraft e mescola delicatamente, per non rompere i cubetti di verdura sbollentati.
• Regola di sale e pepe.
• Copri e lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore, affinché i sapori si amalgamino.
• Nota bene: questa è l'insalata Olivier classica, a cui puoi fare delle aggiunte per personalizzarla e ottenere una variante "di terra" oppure una "di mare". Le dosi di ciascuna variante sono calcolate per l'intera insalata di base.

2) Per la variante di terra

• Taglia lo speck a listarelle.
• Rosola le listarelle di speck in padella, senza aggiungere grassi, finché non diventano croccanti.
• Lascia raffreddare.
• Taglia la mela verde a dadini piccoli.
• Trita grossolanamente la cipolla sott'aceto.
• Incorpora delicatamente questi ingredienti nell'insalata di base.

3) Per la variante di mare

• Sgocciola bene il tonno.
• Sminuzza il tonno sgocciolato grossolanamente con una forchetta.
• Trita finemente le acciughe.
• Incorpora delicatamente nell'insalata di base il tonno, le acciughe, il prezzemolo tritato, la scorza e il succo di limone.

4) **Per il servizio**
• Disponi l'insalata scelta in coppette o su un vassoio.
• Completa a piacere con qualche fogliolina di prezzemolo o un giro di pepe macinato al momento.

NOTE

• **L'origine dell'insalata russa**
L'insalata Olivier nasce a Mosca negli anni 1860, ideata dallo chef francese Lucien Olivier per il ristorante Hermitage: la versione originale era molto più ricca, con gamberi di fiume, selvaggina e lingua di vitello legati da una maionese con spezie segrete. Qui la riportiamo nella sua veste più semplice e riconoscibile, quella che in Italia chiamiamo insalata russa, declinata in due varianti per accontentare gusti diversi in tavola.

APPUNTI


Kraft
mayonnaise
SENZA GLUTINE
E SENZA
CONSERVANTI
BUONA COME
UN MOMENTO INSIEME.
CON UOVA DA
ALLEVAMENTO
A TERRA

GRANDI CLASSICI

Carpaccio
di vitello tonnato
e giardiniera di verdure

4	30 min	5 min	/
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per il carpaccio
Vitello *(fesa o girello)* affettato sottile, 320 g
Olio extravergine d'oliva
Pepe nero
Sale

Per la giardiniera veloce
Cavolfiore, 60 g
Broccolo, 60 g
Carota, 40 g
Sedano, 40 g
Cipolla rossa, 40 g
Aceto di vino bianco, 200 g
Acqua, 100 g
Zucchero, 30 g
Sale, 10 g

Per completare
Frutti di cappero *(cucunci)*, 20 g
Tonno sott'olio sgocciolato

Per la salsa tonnata
Tonno sott'olio sgocciolato, 160 g
Maionese Kraft, 120 g
Acciughe sott'olio, 3 filetti
Capperi dissalati, 15 g
Succo di limone
Sale

ATTREZZATURA

Pentola per la giardiniera
Frullatore o mixer
Coltello affilato
Tagliere
Ciotola

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per il carpaccio
• Se non lo acquisti già affettato, avvolgi il vitello nella pellicola e riponilo in congelatore per un'ora, per facilitare il taglio sottile.
• Affetta il vitello molto sottilmente con un coltello affilato o un'affettatrice.
• Disponi le fette leggermente sovrapposte su un piatto e mantienile in frigorifero: il carpaccio arriverà alla temperatura ideale nel momento del servizio.

2) Per la salsa tonnata
• Frulla il tonno con le acciughe e i capperi, fino a ottenere un composto grossolano.
• Aggiungi la maionese Kraft e un filo di succo di limone, e frulla ancora fino a ottenere una salsa liscia e cremosa. Assaggia e regola di sale, se necessario.

3) Per la giardiniera veloce
• Taglia il cavolfiore e il broccolo a cimette piccole.
• Taglia la cipolla rossa a falde, la carota e il sedano a losanghe.
• Porta a bollore l'aceto, l'acqua, lo zucchero e il sale in una pentola.
• Tuffa il cavolfiore, il broccolo, la carota e il sedano nel liquido bollente e sbianchisci per 3 minuti. Aggiungi la cipolla rossa e prosegui la cottura per un altro minuto.
• Scola le verdure ancora croccanti tenendo da parte il liquido di cottura, e stendile su un vassoio per farle raffreddare velocemente e bloccare la cottura.

4) Per il servizio
• Taglia i frutti di cappero a metà.
• Adagia il carpaccio alla base del piatto e ricoprilo con la salsa.
• Termina con la giardiniera, i frutti di cappero, qualche faldina di tonno, un filo d'olio e un po' di pepe.

NOTE

• **Per semplificare**
Se non hai dimestichezza nel tagliare il vitello sottile, chiedi direttamente al macellaio: il risultato sarà più uniforme. Per risparmiare ulteriore tempo puoi acquistare una giardiniera in conserva.


Kraft
mayonnaise
BUONA COME
UN MOMENTO INSIEME.

GRANDI CLASSICI

Insalata di mare

con maionese Kraft

4	40 min	45 min	1 ora
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per l'insalata
Polpo, 400 g
Calamari, 200 g
Gamberi, 200 g
Vongole, 500 g
Patate, 200 g
Aglio, 1 spicchio
Vino bianco, ½ bicchiere
Olio extravergine d'oliva
Sale

Per il sedano marinato al lime
Sedano, 100 g
Lime, 1 *(succo e scorza)*

Per la maionese al pomodoro
Maionese Kraft, 100 g
Concentrato di pomodoro, 20 g
Acqua di cottura delle vongole, *filtrata e raffreddata*

Per la finitura
Pomodori secchi, 30 g
Basilico fresco

ATTREZZATURA

Pentola capiente
Vaporiera
Padella con coperchio
Colino
Ciotola capiente

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per il polpo
• Cuoci il polpo in acqua, a fuoco basso, per 35-45 minuti, a seconda della grandezza, fino a che un coltello lo attraversa senza resistenza.
• Lascialo raffreddare nella sua acqua di cottura.
• Una volta raffreddato taglialo a tocchetti.

2) Per i calamari e i gamberi
• Cuoci calamari e gamberi a vapore separatamente, i calamari per 3-4 minuti e i gamberi per 2-3 minuti, fino a che risultano appena opachi.
• Taglia i calamari ad anelli.
• Sguscia i gamberi.

3) Per le vongole
• Fai spurgare le vongole in acqua fredda e sale per un'ora.
• Metti in una padella un filo d'olio e l'aglio.
• Aggiungi le vongole, sfuma con il vino bianco, copri con un coperchio e lascia che si aprano: occorrono circa 2-3 minuti.
• Sgusciale quasi tutte, tenendone da parte qualcuna intera per la decorazione.
• Filtra l'acqua di cottura con un colino a maglia fine e lasciala raffreddare: ti servirà per la maionese.

4) Per le patate
• Taglia le patate a cubetti.
• Lessale in acqua bollente salata, mantenendole ben al dente.

5) Per il sedano marinato
• Taglia il sedano a losanghe sottili.
• Metti a marinare con il succo e la scorza di lime per 20 minuti.

6) Per la maionese al pomodoro
• Amalgama la maionese Kraft con il concentrato di pomodoro e qualche cucchiaio di acqua di vongole fredda, fino a ottenere una salsa liscia.

7) Per il servizio

• Unisci in una ciotola il polpo, i calamari, i gamberi, le vongole sgusciate, le patate e il sedano marinato, e mescola con un filo d'olio.
• Puoi scegliere se legare l'insalata con la maionese appena preparata, oppure adagiarla sul piatto e completare con qualche ciuffo di maionese.
• Completa l'insalata con qualche falda di pomodoro secco e delle foglie di basilico fresco.

NOTE

• **Per semplificare**
Puoi semplificare condendo il sedano con olio, sale e succo di limone, oppure usare un elemento agro di tuo gusto, come per esempio delle cipolline sott'aceto.

APPUNTI


Kraft
mayonnaise
BUONA COME
UN MOMENTO INSIEME.

GRANDI CLASSICI

Insalata di puntarelle

maionese alle alici, guanciale e pecorino

4	20 min	10 min	30 min
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per le puntarelle
Puntarelle già pulite, 400 g
Aceto di vino bianco
Olio extravergine d'oliva
Pepe nero
Sale

Per il guanciale croccante
Guanciale a listarelle, 100 g

Per la maionese alle alici
Maionese Kraft, 150 g
Alici sott'olio, 6 filetti *(30 g)*
Grasso di guanciale filtrato,
1-1 ½ cucchiai *(15-20 g)*

Per il servizio
Pecorino romano grattugiato

ATTREZZATURA

Ciotola capiente
Padella
Colino
Frullatore a immersione
Grattugia

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per le puntarelle
• Lava bene le puntarelle.
• Tagliale prima a metà, poi a striscioline sottili con un coltello o con l'apposito tagliapuntarelle. Immergile in una ciotola con acqua e ghiaccio e lasciale riposare finché non si arricciano.

2) Per il guanciale croccante
• Fai tostare il guanciale a listarelle in padella a fuoco lento, finché non diventa dorato e croccante: il fuoco basso evita che il grasso bruci.
• Rimuovi dalla padella il guanciale croccante e riponilo ad asciugare su carta assorbente. Filtra il grasso rilasciato con un colino e tienilo da parte.

3) Per la maionese alle alici
• Frulla la maionese Kraft con le alici fino a ottenere una crema omogenea.
• Per un risultato più grossolano, trita le alici al coltello e incorporale a mano.
• Incorpora 1-1 ½ cucchiai di grasso di guanciale filtrato, ancora tiepido, e mescola bene.

4) Per il servizio
• Scola le puntarelle dall'acqua e ghiaccio e asciugale bene.
• Condiscile con olio, sale, pepe e abbondante aceto: una base di insalata piacevolmente acidula crea un ottimo contrasto con gli altri elementi del piatto.
• Impiatta le puntarelle e completa con la maionese alle alici, il guanciale croccante e il pecorino grattugiato.

NOTE

• **Ispirazione romana**
Questa versione si ispira alla classica insalata di puntarelle alla romana, tradizionalmente condita con alici, aglio e aceto, qui arricchita dalla maionese Kraft e dal grasso di guanciale per un risultato più goloso, adatto a un menu delle feste.

RICETTE DI NATALE

Sfizi
da condividere



CAPITOLO 2


Kraft
mayonnaise
SENZA GLUTINE
& SENZA
CONSERVANTI
BUONA COME
UN MOMENTO INSIEME

SFIZI DA CONDIVIDERE

Crispy Rice
e tartare di salmone

con maionese Kraft, rucola e mandorle

4	40 min	20 min	2 ore
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per il crispy rice
Riso basmati o thai, 200 g
Acqua, 300 g
Olio di semi per friggere
Sale

Per la tartare
Salmone *(abbattuto per il consumo da crudo)*, 300 g
Maionese Kraft, 40 g
Erba cipollina, 5 g
Semi di sesamo, 5 g
Sale

Per l'insalata
Rucola, 80 g
Mandorle, 40 g
Aceto di vino bianco
Olio extravergine d'oliva
Sale

ATTREZZATURA

Cuociriso *(o pentola con coperchio)*
Pellicola trasparente
Padella antiaderente
Pentola per friggere
Coltello
Tagliere
Teglia

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per il crispy rice

• Sciacqua il riso sotto acqua corrente fredda, cambiando l'acqua più volte, fino a che risulta limpida.
• Cuoci il riso in cuociriso, oppure per assorbimento in pentola con coperchio, con una parte e mezza di acqua per ogni parte di riso, e una presa di sale.
• Lascia riposare il riso cotto, coperto, per 5 minuti, poi sgranalo delicatamente con una forchetta.
• Stendi il riso su una teglia foderata con pellicola, in uno strato uniforme di circa 1,5 cm, compattando con una spatola.
• Copri e lascia raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore, fino a che risulta ben compatto.
• Sforma il riso freddo e taglialo a lingotti regolari.
• Scalda abbondante olio di semi a 180°C e friggi pochi lingotti alla volta, fino a che risultano dorati e croccanti in superficie.
• Scola su carta assorbente e sala leggermente.

2) Per la tartare

• Taglia il salmone abbattuto a piccoli dadini con un coltello ben affilato.
• Trita finemente l'erba cipollina e, a piacere, tosta i semi di sesamo per sprigionare un sapore più intenso.
• Condisci con la maionese Kraft, il sale, l'erba cipollina tritata e i semi di sesamo, mescolando delicatamente.
• Tieni in frigorifero fino al momento del servizio.

3) Per l'insalata

• Tosta le mandorle in forno a 160°C per 10-12 minuti, oppure in padella a fiamma media per 3-5 minuti, girandole spesso, fino a che risultano dorate e profumate.
• Lascia raffreddare e trita grossolanamente.
• Condisci la rucola con olio, sale e aceto poco prima di servire, per evitare che appassisca.

4) **Per il servizio**

• Disponi la tartare di salmone sopra ciascun lingotto di riso *(questa ricetta è tarata per circa 16 pezzi, ideali per 4 persone)*.
• Completa con l'insalata di rucola condita e le mandorle tostate.
• Componi tutti i lingotti su un vassoio, o una teglia, per poi spostarli al momento del servizio sul piatto da portata.

NOTE

• **Per variare la tartare**
La tartare si presta a diverse varianti: puoi sostituire il salmone con un altro pesce, purché sempre abbattuto per il consumo da crudo, oppure con salmone affumicato o con avanzi di pesce già cotto, legati con un cucchiaio di maionese Kraft, un'ottima soluzione per recuperare quello che in tavola durante le feste avanza spesso.

APPUNTI


Kraft
mayonnaise
SENZA GLUTINE & SENZA CONSERVANTI
BUONA COME UN MOMENTO INSIEME.

SFIZI DA CONDIVIDERE

Gnocco fritto
con mousse di mortadella

granella di pistacchi e glassa di aceto balsamico

4	30 min	15 min	1 ora
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per l'impasto
Farina 0, 500 g
Acqua, 110 g
Latte, 150 g
Malto liquido *(o zucchero)*, 5 g
Strutto *(o margarina vegetale)*, 45 g
Sale, 12 g
Lievito di birra fresco, 8 g *(o 3 g di lievito secco)*
Strutto o olio di semi di arachide per friggere

Per la mousse di mortadella
Mortadella, 150 g
Maionese Kraft, 30-50 g

Per la finitura
Pistacchi, 20 g
Glassa di aceto balsamico
Mortadella, 40 g

ATTREZZATURA

Ciotola capiente
Mattarello
Coltello o rotella tagliapasta
Pentola per friggere
Frullatore o mixer
Sac-à-poche

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per l'impasto

• Sciogli il lievito nell'acqua a temperatura ambiente.
• Unisci il latte e il malto e mescola. Versa il liquido nella farina, poco alla volta, impastando. Aggiungi sale e strutto, continuando a impastare per 8-10 minuti, fino a ottenere un composto liscio e leggermente sodo.
• Forma una palla, coprila e lascia riposare per un'ora a temperatura ambiente.
• Stendi l'impasto a uno spessore di 2-3 millimetri. Ritaglia 12 piccoli rettangoli o rombi da circa 4 cm di lato, quantità ideale per un antipasto per 4 persone.
• Scalda abbondante strutto o olio di semi di arachide a 170-180°C.
• Friggi pochi pezzi alla volta per 2-3 minuti, girandoli, fino a che risultano dorati e gonfi. Scola su carta assorbente.

2) Per la mousse di mortadella

• Taglia la mortadella a pezzi grossolani e frullali con la maionese Kraft fino a ottenere una crema liscia. La quantità di maionese è espressa in un intervallo tra 30 e 50 g in modo da regolare consistenza e sapore in base al tuo gusto.
• Trasferisci in una sac-à-poche e tieni in frigorifero fino al momento del servizio.

3) Per la finitura

• Trita grossolanamente i pistacchi *(tostali qualche minuto in padella, se preferisci un sapore più intenso).* Taglia due fette di mortadella a julienne e tostale in padella a fuoco medio, finché non sono croccanti.

4) Per il servizio

• Servi lo gnocco appena fritto, ancora caldo. Completa ogni pezzo con un ciuffo di mousse di mortadella, la mortadella tostata, la granella di pistacchi.

NOTE

• **Lo gnocco fritto va gustato appena fatto**
Se preparato troppo in anticipo perde croccantezza e gonfiore.
Se vuoi organizzarti prima, puoi impastare e lasciar lievitare in frigorifero fino al giorno successivo, per poi stendere e friggere solo al momento di servire. In questo caso potrebbe essere necessario diminuire leggermente il quantitativo di lievito.


Kraft
mayonnaise
BUONA COME
UN MOMENTO INSIEME.

SFIZI DA CONDIVIDERE

Scampi gratinati

con maionese Kraft agli agrumi

4	20 min	10 min	/
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per gli scampi
Scampi, pezzatura grande, 12
Pangrattato, 60 g
Aglio, 1 spicchio
Prezzemolo tritato
Olio extravergine d'oliva
Pepe nero
Sale

Per la maionese agli agrumi
Maionese Kraft, 120 g
Scorza di arancia
Scorza di lime
Scorza di limone

ATTREZZATURA

Forbici da cucina *(o coltello)*
Teglia da forno
Grattugia
Ciotola

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per gli scampi
• Apri ogni scampo a metà per il lungo con le forbici da cucina o un coltello, partendo dalla testa fino alla coda, ed elimina il filo intestinale presente sul dorso.
• Trita finemente l'aglio e unisci pangrattato, prezzemolo, un filo d'olio, sale e pepe, mescolando fino a ottenere un composto sbriciolato e omogeneo.
• Disponi gli scampi aperti su una teglia rivestita di carta forno, con la polpa rivolta verso l'alto.
• Distribuisci la panatura sopra ogni scampo, premendo leggermente affinché aderisca.
• Completa con un filo d'olio e cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti, o fino a che la panatura risulta dorata.

2) Per la maionese agli agrumi
• Amalgama la maionese Kraft con le scorze di arancia, lime e limone grattugiate.

3) Per il servizio
• Disponi gli scampi gratinati su un vassoio.
• Servi la maionese agli agrumi a parte, in ciuffetti o in una piccola ciotola, per accompagnare ogni boccone.

NOTE

• **Per una panatura senza glutine**
Puoi realizzare del pangrattato a partire da un pane senza glutine, oppure usare un mix di frutta secca tritata grossolanamente.


Kraft
mayonnaise
SENZA GLUTINE & SENZA CONSERVANTI
BUONA COME UN MOMENTO INSIEME.

SFIZI DA CONDIVIDERE

Patate novelle farcite

4	25 min	25 min	/
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per le patate
Patate novelle, 12 *(circa 600 g)*
Sale grosso

Per la finitura
(scegli uno o più elementi, anche in combinazione)
Bottarga grattugiata
Uova di salmone o di trota con aneto
Uova di lompo
Uova di quaglia sode
Prosciutto *(cotto o crudo)* o salmone affumicato a julienne
Cipolla caramellata
Mix di erbe fini tritate *(erba cipollina, prezzemolo, maggiorana, scorza di limone)*
Scaglie di grana o parmigiano, o fontina a cubetti
Pancetta o guanciale croccante

Per la farcia
Maionese Kraft, circa ⅓ del peso della polpa
Pepe nero
Sale

ATTREZZATURA

Pentola capiente
Cucchiaino
Forchetta
Sac-à-poche
Coltello

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per le patate

• Scegli patate novelle di dimensioni uniformi, così cuoceranno tutte allo stesso tempo. Lavale accuratamente sotto acqua corrente, senza sbucciarle.
• Mettile in una pentola capiente con abbondante acqua e sale, assicurandoti che siano ben coperte e non troppo strette tra loro.
• Porta a bollore e cuoci mantenendo un bollore contenuto, non troppo vivace: in questo modo la buccia non si rompe.
• Verifica la cottura con la punta di un coltello o uno stuzzicadenti, che deve entrare facilmente, senza resistenza: di solito bastano 20-25 minuti, a seconda della grandezza. Scola le patate e lasciale intiepidire qualche minuto, coperte con un canovaccio: restano più sode e sono più facili da lavorare ancora tiepide.

2) Per la farcia

• Taglia ogni patata a metà per il lungo. Scava delicatamente la polpa con un cucchiaino, lasciando un bordo di circa mezzo centimetro perché la barchetta regga bene il ripieno: da 12 patate otterrai circa 200-250 g di polpa.
• Schiaccia la polpa con una forchetta e amalgama con la maionese Kraft, calcolandone circa un terzo del peso della polpa *(70-85 g)*, fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Regola di sale e pepe.
• Trasferisci la farcia in una sac-à-poche e riempi ogni mezza patata.

3) Per il servizio

• Completa ogni patata farcita con uno o più elementi a scelta tra quelli indicati, anche mescolati tra loro: per esempio cipolla caramellata e pancetta croccante, oppure uova di quaglia sode.
• Disponi le patate farcite su un vassoio e servi.

NOTE

• **Per accorciare i tempi cuoci le patate al microonde**
Bucherellale con una forchetta, disponile all'interno di un contenitore adatto al microonde, con il coperchio appoggiato ma non sigillato, e cuoci per circa 5 minuti alla massima potenza.

RICETTE DI NATALE

Effetto Natale



CAPITOLO 3


Kraft
mayonnaise
SENZA GLUTINE & SENZA CONSERVANTI
BUONA COME UN MOMENTO INSIEME.
CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA
e 142g

EFFETTO NATALE

Uova di Natale

con tre farce colorate

4	40 min	15 min	12 ore
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per le uova sode
Uova, 6

Per la farcia delle uova rosse
Tuorlo *(da 2 uova sode)*
Maionese Kraft, 30 g
Gamberi, 60 g
Scorza di arancia
Olio extravergine d'oliva
Sale e Pepe nero

Per la farcia delle uova bianche
Tuorlo *(da 2 uova sode)*
Maionese Kraft, 30 g
Capperi, 10 g
Acciughe, 10 g
Prezzemolo *(tritato e in foglie)*
Aceto di vino bianco

Per la farcia delle uova gialle
Tuorlo *(da 2 uova sode)*
Maionese Kraft, 30 g
Concentrato di pomodoro, 15 g
Pomodoro secco
Origano

Per la colorazione rossa
Barbabietola cotta, 100 g
Acqua, 50 g
Aceto di vino bianco, 50 g
In alternativa: succo di barbabietola 100%

Per la colorazione gialla
Zafferano in polvere, 1 g
Acqua calda, 500 g
Aceto di vino bianco, 50 g

ATTREZZATURA

Due contenitori per marinare
Pentola per le uova
Frullatore a immersione
Padella
Coltello
Ciotola
Sac-à-poche

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per le uova sode

- Cuoci le uova in acqua bollente per 9 minuti, poi raffreddale subito in una ciotola con acqua e ghiaccio.
- Sgusciale con cura, per non rovinare l'albume.

2) Per la colorazione

- Per la colorazione rossa, frulla la barbabietola cotta con l'acqua e l'aceto, fino a ottenere un liquido omogeneo, e immergi 2 uova sode sgusciate, assicurandoti che siano completamente coperte. In alternativa puoi utilizzare succo di barbabietola 100%.
- Per la colorazione gialla, sciogli lo zafferano nell'acqua calda, unisci l'aceto e immergi altre 2 uova sode sgusciate.
- Tieni da parte le restanti 2 uova, senza marinatura, per la variante bianca.
- Lascia marinare in frigorifero per 8-12 ore, girando le uova ogni tanto per una colorazione uniforme.
- Trascorso il tempo, scola le uova, sciacquale delicatamente e asciugale.
- Taglia ogni uovo a metà per il lungo ed estrai i tuorli, tenendoli separati per colore.

3) Per la farcia delle uova rosse

- Tieni da parte 2 code di gambero intere per la decorazione e trita grossolanamente le altre. Scotta in padella con un filo d'olio sia i gamberi tritati sia le code intere, e condisci con sale e scorza d'arancia.
- Amalgama i tuorli delle uova rosse con la maionese Kraft, quindi aggiungi i gamberi tritati.
- Regola eventualmente di sale e di pepe e trasferisci in una sac-à-poche.

4) Per la farcia delle uova gialle

- Amalgama i tuorli con la maionese Kraft, il concentrato di pomodoro e l'origano, fino a ottenere una crema omogenea.
- Trasferisci in una sac-à-poche.

5) Per la farcia delle uova bianche

- Trita finemente capperi, acciughe e prezzemolo.
- Amalgama i tuorli con la maionese Kraft, il trito e un filo di aceto, fino a ottenere una crema omogenea.
- Trasferisci in una sac-à-poche.

6) Per il servizio

- Farcisci ogni metà d'uovo con la propria crema, usando la sac-à-poche.
- Completa le uova rosse con mezza coda di gambero rosolata, le uova gialle con una listarella di pomodoro secco e le uova bianche con una fogliolina di prezzemolo.
- Disponi le uova su un vassoio alternando i tre colori.

NOTE

- **Coinvolgi i più piccoli**

  Colorare le uova è un buon modo per coinvolgere i più piccoli in cucina durante le feste: possono scegliere i colori, immergere le uova nel liquido e aiutare a comporre il vassoio finale. Un consiglio pratico: prepara le uova sode e mettile in marinatura il giorno prima, così al momento del pranzo di Natale dovrai solo farcirle.

APPUNTI


Kraft
mayonnaise
SENZA GLUTINE
& SENZA
CONSERVANTI
BUONA COME
UN MOMENTO INSIEME

EFFETTO NATALE

Pancake di Natale

4	15 min	15 min	30 min
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per l'impasto verde
Farina 00, 150 g
Uova, 2
Latte, 200 g
Spinaci freschi, 80 g
Lievito istantaneo per torte salate, 8 g
Burro fuso, 20 g
Sale

Per completare
Salmone affumicato, 150 g
Maionese Kraft Top Down
Bacche di ribes *(o chicchi di melagrana)*

ATTREZZATURA

Frullatore a immersione o frullatore
Padella antiaderente
Coppapasta a forma di stella o albero di Natale *(facoltativo)*

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per l'impasto verde

- Frulla gli spinaci con il latte fino a ottenere un composto liscio e verde brillante.
- Unisci farina, lievito e sale in una ciotola.
- Aggiungi le uova, il composto di spinaci e latte e il burro fuso.
- Mescola fino a ottenere una pastella liscia, senza grumi.
- Copri e lascia riposare la pastella per 30 minuti.

2) Per la cottura e il servizio

- Scalda una padella antiaderente a fuoco medio-basso.
- Versa un mestolino di pastella per ogni pancake. Se vuoi una sagoma decorativa, versa la pastella all'interno di un coppapasta a forma di stella o albero appoggiato sulla padella, per ottenere una forma regolare già in cottura.
- Cuoci 2-3 minuti per lato, finché il pancake non è dorato e cotto al centro.
- In alternativa, se i pancake risultano irregolari, ritaglia le forme con il coppapasta dopo la cottura.
- Lascia intiepidire i pancake, poi adagia su ognuno una fetta di salmone affumicato.
- Completa con la maionese Kraft, distribuita a motivo di stella direttamente dal Top Down, con il tappo rivolto verso il basso.
- Termina con qualche bacca di ribes o chicco di melagrana.

NOTE

- **Se non trovi il ribes fresco**

I mirtilli rossi sono un'ottima alternativa facilmente reperibile.
Questa ricetta è adatta a essere preparata insieme ai più piccoli facendo ritagliare loro le forme con il coppapasta.


Kraft
mayonn

EFFETTO NATALE

Brioche di Natale

con prosciutto e maionese Kraft

8 pz	30 min	25 min	3 ore
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per l'impasto di brioche salata
Farina manitoba, 400 g
Lievito di birra fresco, 15 g
Uova, 3
Burro morbido, 100 g
Latte, 100 g
Zucchero, 10 g
Sale, 8 g
Olive nere denocciolate, 60 g
Pomodori secchi sott'olio, 50 g
Capperi, 1 cucchiaio
Basilico fresco

Per farcire
Maionese Kraft
Prosciutto cotto o crudo

ATTREZZATURA

Planetaria
(o impasto a mano)
Pirottini per mini panettoni
(o stampi per muffin)

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per l'impasto di brioche salata

• Sciogli il lievito nel latte tiepido.

• Nella planetaria unisci farina, zucchero, uova e il latte con il lievito. Impasta fino a ottenere un composto liscio. Aggiungi il burro morbido poco alla volta, continuando a impastare, poi incorpora il sale verso la fine.

• Continua a impastare finché l'impasto non risulta liscio, elastico e si stacca dalle pareti della ciotola. Trita grossolanamente olive, pomodori secchi, capperi e basilico, poi incorporali delicatamente all'impasto.

2) Per la lievitazione e la cottura

• Lascia lievitare l'impasto coperto, in un luogo tiepido, finché non raddoppia di volume, circa 2 ore. Dividi l'impasto in 8 porzioni da circa 110 g e disponile nei pirottini, riempiendoli per circa metà del volume.

• Lascia lievitare di nuovo finché l'impasto non arriva quasi al bordo dello stampo, circa 1 ora.

• Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti, finché le brioche non sono dorate in superficie.

3) Per il servizio

• Lascia raffreddare completamente.

• Taglia il cappello di ogni brioche, farcisci con abbondante maionese Kraft e qualche fetta di prosciutto, poi richiudi.

NOTE

• **Ispirazione siciliana**

L'impasto si ispira alla brioche col tuppo siciliana, qui semplificata e riportata in chiave salata. La farcitura della brioche può essere personalizzata a piacere, oltre alla maionese Kraft e al prosciutto, con altri ingredienti della tavola di Natale.


Kraft
mayonnaise
BUONA COME
UN MOMENTO INSIEME.

EFFETTO NATALE

Cocktail
di ortaggi invernali

4	20 min	25 min	30 min
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per gli ortaggi cotti
Broccolo, 150 g
Cavolfiore, 150 g
Sedano rapa, 100 g
Carote, 100 g
Porro, 100 g
Olio extravergine d'oliva
Pepe nero
Sale

Per gli ortaggi crudi
Radicchio tardivo, 50 g
Finocchio, 50 g
Sedano bianco, 30 g
Succo di limone
Olio extravergine d'oliva
Aceto di vino bianco
Pepe nero
Sale

Per la salsa rosa
Maionese Kraft, 150 g
Concentrato
di pomodoro, 50 g

Per completare
Chicchi di melagrana
Scorza di arancia
a listarelle

ATTREZZATURA

Teglia da forno
Mandolina
Coppette da cocktail

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per gli ortaggi cotti
• Dividi broccolo e cavolfiore in cimette.
• Taglia il sedano rapa a cubetti, le carote a losanghe e il porro a tocchetti un po' più grandi, così non rischia di bruciarsi in forno.
• Condisci tutto con olio, sale e pepe e distribuisci su una teglia da forno.
• Cuoci in forno a 190°C finché gli ortaggi non sono ben coloriti in superficie e cotti ma ancora leggermente sodi: occorrono circa 25 minuti, ma il tempo dipende dagli ortaggi scelti e dalla dimensione del taglio.
• Lascia raffreddare completamente.

2) Per la salsa rosa
• Unisci la maionese Kraft e il concentrato di pomodoro nella proporzione di 3 a 1 e mescola fino a ottenere una salsa liscia.
• Regola la quantità di concentrato in base al gusto.

3) Per gli ortaggi crudi
• Affetta sottilmente il radicchio e condiscilo con olio, sale, pepe e aceto.
• Affetta con la mandolina il finocchio e il sedano bianco e condiscili con olio, sale e succo di limone.

4) Per il servizio
• Unisci gli ortaggi cotti raffreddati alla salsa rosa, mescolando bene finché ogni pezzo non è ricoperto. Distribuisci il composto nelle coppette da cocktail.
• Completa con gli ortaggi crudi, qualche chicco di melagrana e la scorza di arancia a listarelle.

NOTE

• **Il cocktail di gamberi in versione vegetariana**
Questa ricetta si presta bene al recupero: gli ortaggi cotti possono essere sostituiti con quello che avanza sulla tavola di Natale, ad esempio zucca, rapa bianca o cavolo rapa, mantenendo la stessa tecnica di cottura in forno.

RICETTE DI NATALE

Il giorno dopo



CAPITOLO 4


Kraft
mayonnaise
BUONA COME UN MOMENTO INSIEME.
SENZA GLUTINE E SENZA CONSERVANTI
CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

IL GIORNO DOPO

Insalata
di cappone, sedano
ed emmenthal

4	30 min	10 min	/
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per la sfoglia (o i crostini) di pane
Pane avanzato *(pancarré, pane raffermo o qualsiasi altro tipo)*, 100 g

Per l'insalata
Cappone *(o altro bollito avanzato)*, sfilacciato, 300 g
Sedano, 100 g
Emmenthal, 100 g
Noci, 40 g
Maionese Kraft, 100 g
Succo di limone
Pepe nero
Sale

ATTREZZATURA

Mattarello
Padella antiaderente
Ciotola capiente
Coltello
Tagliere

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per la sfoglia di pane

• Se usi pancarré o pane morbido, appiattiscilo con il mattarello fino a renderlo sottile, poi tostalo in padella antiaderente, senza aggiungere grassi, finché risulta dorato e croccante su entrambi i lati, e spezzalo in pezzi irregolari.
• In alternativa, taglia il pane avanzato a cubetti e tostalo in padella *(o in forno)*, per dei semplici crostini da aggiungere all'insalata: è il modo più veloce per recuperare qualsiasi avanzo di pane, anche quello più raffermo.

2) Per l'insalata

• Sfilaccia il cappone avanzato dal brodo, eliminando pelle e ossa.
• Taglia il sedano a fettine sottili e l'emmenthal a cubetti piccoli.
• Trita grossolanamente le noci.
• Unisci in una ciotola capiente il cappone, il sedano, l'emmenthal e le noci.
• Aggiungi la maionese Kraft e il succo di limone, e mescola delicatamente fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.
• Regola di sale e pepe.

3) Per il servizio

• Disponi l'insalata su un vassoio o in coppette.
• Completa con la sfoglia di pane tostata o i crostini, da sgranocchiare insieme all'insalata.

NOTE

• **Recupera gli avanzi**
Puoi personalizzare l'insalata con quello che avanza sulla tavola di Natale: qualche chicco di melagrana, dell'uvetta ammorbidita in acqua tiepida, una mela verde a dadini o qualche spicchio di mandarino danno una nota fresca e festiva, senza stravolgere la ricetta.


Kraft
mayonn

IL GIORNO DOPO

Pandoro Toast

con gruyère, prosciutto cotto e maionese Kraft

1	5 min	5 min	/
PORZIONI	PREPARAZIONE	COTTURA	RIPOSO

INGREDIENTI

Per il Pandoro Toast
Pandoro avanzato, 2 fette
Gruyère a fette, 40 g
Prosciutto cotto di Praga, 30 g
Maionese Kraft

ATTREZZATURA

Padella antiaderente
Coltello o coppapasta

◊ ◊ ◊

Preparazione

1) Per il pandoro toast

- Ricava dal pandoro avanzato due porzioni di dimensioni il più possibile simili tra loro: puoi tagliarle a coltello o rifilarle con un coppapasta se vuoi una presentazione più curata.
- Farcisci una delle due porzioni con il prosciutto cotto di Praga e il gruyère, poi chiudi con la seconda porzione.
- Scalda una padella antiaderente a fuoco basso, senza aggiungere grassi: il pandoro ne contiene già a sufficienza.
- Tosta il panino in padella, girandolo a metà cottura, finché il pandoro non è dorato in superficie e il formaggio si è sciolto all'interno.
- Togli dalla padella, apri delicatamente le due metà e farcisci con uno strato di maionese Kraft.
- Richiudi e servi subito.

NOTE

- **Per un tocco in più**
  Puoi aggiungere dell'erba cipollina fresca tritata, spalmare un velo di senape su una delle due facce interne del pandoro, oppure inserire qualche cetriolino sotto aceto o qualche goccia di tabasco.



ACADÈMIA.TV - CORSI DI CUCINA ONLINE

• **Acadèmia.tv** nasce con un obiettivo preciso: portare nelle cucine di casa il sapere dei grandi chef. Negli anni è diventata la principale piattaforma italiana di **corsi di cucina online**, con oltre 250 corsi, 300 Maestri e più di 1.200 lezioni disponibili.

• La piattaforma si rivolge a **tutti i livelli**: principianti, appassionati e professionisti del settore HoReCa. I percorsi spaziano dalla cucina italiana alla pasticceria, dalla panificazione alla cucina salutare, con Maestri come **Massari**, **Borghese**, **Bonci**, **Oldani** e molti altri.

• Oggi Acadèmia si è evoluta in un ecosistema digitale completo. Alle MasterClass si affiancano: una **nuova sezione Ricette** con oltre 3.000 proposte testuali pensate per la cucina di tutti i giorni, dal piatto veloce alla ricetta per friggitrice ad aria. Il secondo prodotto è il **TutorAI**, che aiuta a personalizzare le ricette, adattarle a obiettivi nutrizionali e rispondere a qualsiasi domanda in cucina 24/7.

• La cucina è un sapere che **appartiene a tutti** e ognuno la può interpretare a modo suo. C'è chi vuole padroneggiare ogni tecnica e capire il perché di ogni passaggio, chi preferisce andare a istinto. Chi punta al gusto, chi alla salute, chi a entrambi.
Su Acadèmia.tv **non esiste un modo giusto di stare in cucina**: esiste una community di 250.000 studenti che stanno in cucina con Acadèmia.tv, ognuno a modo proprio!