Classico delle feste

Cuoci gli involtini e il cavolo rosso il giorno prima. Il giorno della festa prepara il purè, farcisci i vol-au-vent e cuoci le mele.

Antipasto	Vol-au-vent con ragù cremoso di pollo e funghi
Piatto principale	Involtino di manzo con purè, cavolo rosso e salsa
Dessert	Mela al forno con crema alla vaniglia e mandorle

Lista della spesa

Carne e banco frigo
200 g di petto di pollo, 4 fette di manzo per involtini (160–180 g l’una), 8 fette di pancetta, 125 g di burro, 80 ml di panna, 200 ml di latte, 250 ml di crema alla vaniglia

Ortofrutta
150 g di champignon, 1 scalogno, 2 cipolle, 1 carota, 750 g di patate farinose, 650 g di cavolo rosso, 5 mele acidule (4 grandi da cuocere e 1 per il cavolo), 1 limone, prezzemolo

Dispensa
4 vol-au-vent piccoli, 4 cetriolini sott’aceto, 200 ml di brodo di pollo, 500 ml di fondo di manzo, 350 ml di vino rosso secco, 60 g di mandorle tritate, 30 g di uvetta, senape, concentrato di pomodoro, farina, olio neutro, aceto di mele, zucchero, cannella, noce moscata, 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, sale, pepe

Tabella di marcia

T indica quando servi l’antipasto. L’esempio parte alle 18:00.

Giorno prima	Cuoci involtini e cavolo. Raffredda rapidamente e conserva in frigorifero, coperti e separati, lasciando gli involtini nel loro sugo.
T-75 min · 16:45	Riscalda involtini, sugo e cavolo sul fornello. Pela le patate. Prepara le mele e tienile in frigorifero.
T-35 min · 17:25	Metti a cuocere le patate. Prepara il ragù e preriscalda il forno per i vol-au-vent.
T-8 min · 17:52	Scalda i gusci. Completa il purè e tienilo al caldo, coperto. Farcisci i vol-au-vent all’ultimo.
T · 18:00	Servi l’antipasto. Regola il forno a 180 °C e inforna le mele.
T+25 min · 18:25	Impiatta involtini, purè e cavolo. Controlla le mele dalle 18:30 circa e tienile al caldo se serve.
T+55 min · 18:55	Servi le mele con crema alla vaniglia e mandorle tostate.

Raffredda rapidamente i cibi cotti, coprili e conservali in frigorifero. Riscaldali completamente prima di servirli.
Igiene in cucina · Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi

ANTIPASTO

Vol-au-vent con ragù cremoso di pollo e funghi

25 minuti

Ingredienti

- 4 vol-au-vent piccoli di pasta sfoglia
- 200 g di petto di pollo
- 150 g di champignon
- 1 scalogno
- 20 g di burro, 15 g di farina
- 200 ml di brodo di pollo, 80 ml di panna
- 1–2 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaio di prezzemolo
- Sale, pepe



Impiattamento generato con l’IA

Preparazione

01 Taglia a dadini pollo e funghi e trita lo scalogno.

02 Rosola i funghi in metà del burro e mettili da parte. Soffriggi lo scalogno nel burro rimasto, aggiungi la farina e versa gradualmente il brodo. Fai sobbollire 3 minuti.

03 Unisci panna, pollo e funghi. Cuoci dolcemente finché il pollo raggiunge almeno 70 °C al cuore per 2 minuti. Regola con limone, sale e pepe.

04 Scalda i vol-au-vent come indicato sulla confezione. Farcisci con il ragù caldo al momento di servire e aggiungi il prezzemolo.

Impiattamento

Disponi il vol-au-vent appena fuori centro e lascia visibili gli strati dorati della sfoglia.

PIATTO PRINCIPALE

Involtino di manzo con purè, cavolo rosso e salsa

35 minuti di lavoro · 2–2½ ore di cottura

Ingredienti



Impiattamento generato con l’IA

- 4 fette di manzo (160–180 g l’una), 8 fette di pancetta
- 4 cetriolini sott’aceto, 2 cipolle, 1 carota
- 4 cucchiaini di senape, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 250 ml di vino rosso, 500 ml di fondo di manzo
- 750 g di patate farinose, 200 ml di latte, 60 g di burro
- 650 g di cavolo rosso, 1 mela acidula, 25 g di burro
- 100 ml di vino rosso, 2 cucchiai di aceto di mele, 1 cucchiaio di zucchero
- 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, olio, sale, pepe, noce moscata

Preparazione

01 Condisci il manzo e spalma la senape. Su ogni fetta metti due fette di pancetta, un cetriolino a bastoncini e un po’ di cipolla tritata. Ripiega i lati, arrotola, lega e rosola in olio.

02 Rosola cipolla rimasta e carota nella casseruola, aggiungi il concentrato, sfuma con 250 ml di vino e riduci a metà. Unisci il fondo e una foglia di alloro. Cuoci coperto in forno statico a 150 °C per 2–2½ ore, finché tenero. Filtra, riduci e regola la salsa.

03 Affetta il cavolo, taglia la mela a dadini e falli appassire in 25 g di burro. Unisci 100 ml di vino, aceto, zucchero, alloro rimasto e chiodi di garofano. Sala, copri e cuoci 45–60 minuti. Elimina le spezie.

04 Lessa le patate, scolale, lasciale asciugare e schiacciale. Incorpora latte caldo e 60 g di burro. Condisci con sale e noce moscata.

Impiattamento

Forma una quenelle di purè e taglia in diagonale l’involtino per mostrare la spirale. Accosta il cavolo e versa la salsa a lato.

DESSERT

Mela al forno con crema alla vaniglia e mandorle

15 minuti di lavoro · 30–40 minuti in forno

Ingredienti

- 4 mele grandi acidule, ad esempio Boskoop
- 60 g di mandorle tritate, 30 g di uvetta
- 20 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero, ½ cucchiaino di cannella
- 70 ml di acqua
- 250 ml di crema alla vaniglia



Impiattamento generato con l’IA

Preparazione

01 Togli il torsolo senza bucare il fondo. Mescola 40 g di mandorle, uvetta, burro morbido, zucchero e cannella e farcisci le mele.

02 Metti le mele in una pirofila con l’acqua. Cuoci a 180 °C in forno statico per 30–40 minuti, finché una lama entra facilmente.

03 Tosta le mandorle rimaste a secco e scalda la crema se preferisci.

Impiattamento

Versa la crema a lato della mela e aggiungi le mandorle tostate all’ultimo.