**NATALE IN TAVOLA: 5 RICETTE A BASE DI AVICOLI DELLA TRADIZIONE A CURA DI 5 FOOD BLOGGER CHICKEN LOVER**

**Ravioli di tacchino e castagne a cura di Sara Bonaccorsi – Cucina con Sara**

**Ingredienti per la pasta:**

* 200 g di farina 00
* 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva
* 1 pizzico di sale
* 2 uova intere

**Ingredienti per il ripieno:**

* 150 g di tacchino
* 8 castagne lessate
* Sale q.b.
* 20 ml di vino rosso per sfumare
* Mezza cipolla
* 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva

**Procedimento:**

Iniziare preparando la pasta fresca all’uovo. Sulla spianatoia disporre la farina a fontana; al centro mettere un pizzico di sale, le uova e l’olio extra vergine di oliva ed iniziare ad amalgamare gli ingredienti con una forchetta. Proseguire poi impastando con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e senza grumi. Avvolgere l’impasto nella pellicola e farlo riposare per 30 minuti. Nel frattempo passare alla preparazione del ripieno. Affettare finemente la cipolla e soffriggerla in padella insieme all’olio; unire il tacchino tagliato a strisce sottili e far insaporire per qualche minuto a fiamma vivace. Sfumare con il vino rosso ed aggiungere le castagne precedentemente lessate e sminuzzate. Proseguire la cottura per 10 minuti, e far intiepidire. Trascorso il tempo del riposo della pasta all’uovo, riprendere l’impasto e suddividerlo in 2 parti uguali; stendere ogni parte con il mattarello o con la sfogliatrice, ottenendo 4 rettangoli di pasta lunghi e stretti. Frullare il ripieno di tacchino e castagne con un mixer; con le mani realizzare piccole palline di ripieno e disporle su una sfoglia, separate l’una dalle altre. Appoggiare sopra un’altra sfoglia e premerla per far uscire l’aria in eccesso, evitando così che il raviolo si apra in cottura. Con il taglia biscotto ricavare le stelle. Disporle su un vassoio infarinato con semola di grano duro fino al momento della cottura, che avverrà per pochi minuti in abbondante acqua salata. Servire i ravioli, dopo averli ripassati in padella con burro e salvia, con una generosa spolverata di Parmigiano grattugiato.

**Bocconcini di faraona croccante con coulis di melagrana a cura di Federica Giuliani – Una blogger in cucina**

**Ingredienti per 4 persone**

* 2 petti di faraona da circa 350 g cadauno
* 3 melagrane

**Per la marinatura:**

* Il succo di 1 limone
* sale aromatizzato
* erbe aromatiche miste a piacere
* 1 spicchio d’aglio
* olio extra vergine di oliva
* eventuale cucchiaino di miele millefiori

 **Per la pastella:**

* 1 uovo intero
* 150 g di farina
* 5 g di lievito istantaneo per preparazioni salate
* 70 ml di acqua
* 50 ml di latte
* 3 cucchiai di semi di sesamo

**Per gli scalogni:**

* 300 g di scalogni
* 1 cucchiaio raso di zucchero
* 3 cucchiai rasi di aceto balsamico tradizionale di Modena
* olio extra vergine di oliva
* timo fresco o rosmarino per profumare a piacere
* sale
* pepe

**Per le patate (servite a forma di sfera):**

* 1 patata grande
* 1 spicchio d’aglio
* 1 filo d’olio extra vergine di oliva
* sale
* pepe
* Per friggere:
* 1 lt di olio di semi di arachidi

**Procedimento:**

Eliminare la pelle del petto di faraona e tagliarlo a bocconcini lunghi e stretti. Trasferire la carne in una ciotola e procedere con la marinatura: versare sopra la carne succo di limone preferibilmente filtrato, olio, sale e completare con erbe aromatiche tritate e uno spicchio d’aglio in camicia schiacciato. Lasciar marinare per circa quindici minuti. Mondare gli scalogni lasciandoli interi se piccoli, quindi passarli in padella con poco olio per cinque minuti. Sfumare con aceto balsamico e aggiungere sale, zucchero ed eventuali erbe aromatiche. Lasciar cuocere pochi minuti con coperchio, fino a che gli scalogni non si saranno ammorbiditi. A parte ricavare delle sfere di patate con l’apposito scavino e cuocerle in padella con un filo d’olio e uno spicchio d’aglio. Coprire con coperchio e portare a cottura. Intanto preparare la coulis, salsa densa e cremosa, di melagrana: frullare gli arilli di melagrana e passare il succo al colino. Lasciarlo ridurre a fuoco basso aggiungendo eventualmente un pizzico di zucchero per equilibrarne l’acidità e un rametto di rosmarino. Preparare la pastella: in una ciotola capiente setacciare la farina, aggiungere un pizzico di sale, semi di sesamo, lievito istantaneo, poi la parte liquida della preparazione (latte e acqua a temperatura ambiente) a filo insieme all’uovo leggermente sbattuto. Amalgamare la pastella con una frusta a mano fino ad ottenere una consistenza fluida e non troppo liquida. Non occorrono tempi di riposo della pastella. Immergere i bocconcini di faraona nella pastella e friggerli, pochi alla volta, in abbondante olio di semi. Scolare con una pinza e procedere con la frittura di tutti i bocconcini. Salare in superficie al termine della frittura. Impiattare con coulis di melagrana alla base, scalogni caramellati, sfere di patate e arilli di melagrana.

**Tacchinella ripiena all’ananas e mele a cura di Simona Novarini – La cucina di Lice**

**Ingredienti per una tacchinella di media grandezza (circa 5 Kg) :**

* Tacchinella di circa 5 kg già pulita
* 100 g di burro
* 1 e 1/2 ananas fresco
* 6 mele renette + 3 da aggiungere al condimento
* 40 g di noci tritate grossolanamente
* 1 spicchio d’aglio
* 2 scalogni
* 1 cucchiaio di cannella in polvere
* 1 cucchiaio di zucchero di canna
* sale fino q.b.
* 100 g di miele d’acacia o millefiori purché sia liquido
* 150 g di pancetta tesa tagliata abbastanza spessa
* succo d’ananas q.b.

**Procedimento:**

Mondare gli ananas, sbucciare le mele e tagliarli a tocchetti. Mettere il burro in un wok o in una capiente padella antiaderente e far sciogliere; unire i tocchetti di ananas e di mele, far saltare per qualche minuto e aggiungere l’aglio, gli scalogni, la cannella, lo zucchero di canna, una manciata abbondante di sale fino. Mescolare e lasciar insaporire il tutto per qualche minuto. Nel frattempo eliminare eventuali piumette rimaste con l’aiuto di una pinzetta. A questo punto procedere al riempimento della tacchinella inserendo con un cucchiaio il composto di frutta appena preparato. Ultimata questa fase chiudere con uno stecchino l’apertura e con dello spago da cucina legare le cosce incrociandole. Spennellare tutta la superficie della tacchinella con il miele, che renderà la pelle più saporita e croccante, adagiare le fette di pancetta tesa sul petto e cospargere un poco di sale sulle cosce. Lavare e tagliate a spicchi le mele da aggiungere al condimento. Posizionare la tacchinella su una teglia dalle dimensioni adeguate e distribuire intorno il composto di frutta rimasto, aggiungere gli spicchi di mela renetta e versatevi sopra un poco di succo di ananas. Mettere in forno preriscaldato a 180 °C e dopo circa 30 minuti estrarre la teglia, irrorare con altro succo di ananas e coprire con della carta stagnola per proseguire la cottura per almeno altre 3 ore, irrorando spesso la tacchinella con il suo liquido di cottura. Ultimata la cottura togliere le fette di pancetta (o lasciarla se piace il sapore un po’ abbrustolito). Il composto di frutta può essere frullato e versato sulla carne prima di servire o utilizzato come contorno

**Cappone ripieno delle feste a cura di Valerio Ciccotti – Vale cucina e fantasia**

**Ingredienti:**

* 1 cappone
* 2 salsicce di prosciutto
* 2 carote
* 1 cipolla
* 1 costa di sedano
* 150 g di pane
* 1 uovo
* sale q.b.
* 50 ml di vino bianco
* 40 g di burro morbido
* rosmarino q.b.

**Procedimento:**

Per prima cosa mettere il pane in ammollo in una ciotola con dell'acqua, strizzarlo per bene e tenere da parte. Salare il cappone massaggiando delicatamente. Nella ciotola del pane, unire le salsicce private della pelle e sgretolate, le verdure ( carote, cipolle, sedano) a pezzetti, poco sale, l'uovo e mescolare benissimo fino ad ottenere un composto omogeneo. Riempire il cappone con la farcia e metterlo in una pirofila rivestita di carta forno. Spennellare il cappone con il burro morbido, aggiungere il vino e qualche ciuffetto di rosmarino. Mettere il cappone in forno statico a 160° per circa 3 ore, deve cuocere lentamente, ogni tanto con il cucchiaio raccogliere i succhi che rilascia e bagnare il cappone durante la cottura. Quando sarà ben dorato metterlo in un piatto da portata e decorarlo a piacere

**Cestini di pollo filanti a cura di Vanessa Gizzi – La cucina di Vane**

**Ingredienti per 6 persone (6 cestini):**

* 1 rotolo di pasta sfoglia già pronto
* mezzo petto di pollo
* 6 pomodorini
* 150 g di scamorza affumicata
* sale q.b.
* olio extravergine di oliva q.b.

**Procedimento:**

Tagliare il petto di pollo a dadini regolari. Cuocere il pollo tagliato in padella con olio e sale, avendo cura di non far seccare troppo la carne che finirà la cottura in forno. Nel frattempo tagliare a tocchetti la scamorza e i pomodorini; srotolare la pasta sfoglia e ricavare, con l’aiuto di un coppa pasta a forma di stella, i cestini. Foderare gli stampi da forno con della carta, adagiare le stelle di sfoglia e farcire con gli ingredienti preparati in precedenza. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190° per circa 13/15 minuti

[**Vivailpollo.it**](http://www.vivailpollo.it/press-room/205/la-rivincita-del-pollo-e-la-carne-preferita-dagli-italiani/)è il blog a cura di[**Unaitalia**](http://www.unaitalia.com/)(Unione Nazionale Filiere Agroalimentari delle Carni e delle Uova) dedicato ai 46 milioni di italiani appassionati di pollo (Doxa Advice/Unaitalia), in cui trovare tante informazioni utili, risposte alle domande e dubbi sulle carni avicole. E non solo. Sul blog anche tante ricette, curiosità, testimonianze di celebrities per raccontare il mondo del pollo a 360°, arricchito dal supporto di chef, food blogger e professionisti della nutrizione.

**Ufficio stampa UNAITALIA**

**INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Valentina Lorenzoni 06 44160886 331 6449313 v.lorenzoni@inc-comunicazione.it

Simone Spirito 06 44160833 342 0773826 s.spirito@inc-comunicazione.it