

Un Natale a base di miele

Rendiamo più dolce questo Natale 2020 proponendo un menù con pietanze a base di miele.

Dai ravioli ripieni di ricotta, Parmigiano Reggiano e miele agli struffoli napoletani passando per il pane speziato al miele e alla cannella e il salmone glassato con miele e arancia: rendiamo più dolce per i commensali questo Natale 2020 proponendo un menù a base di miele.

Ravioli ripieni di ricotta, Parmigiano Reggiano e miele



Immagine 1 - Ravioli ripieni di ricotta, Parmigiano Reggiano e miele.

I ravioli ripieni di ricotta, Parmigiano Reggiano e miele sono un primo piatto particolare e raffinato in cui risalta il contrasto tra dolce e salato.

(Fonte: primochef.it)

Ingredienti

Per la pasta:

300 gr di farina di semola di grano duro

3 uova

1 cucchiaio di acqua

1 pizzico di sale

Per il ripieno:

200 gr di ricotta

Parmigiano reggiano q.b.

miele millefiori q.b.

noce moscata q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Per il condimento:

burro q.b.

salvia q.b.

Preparazione

Per preparare i ravioli di ricotta, Parmigiano e miele iniziate dalla preparazione della sfoglia: ponete sul tagliere la farina a fontana, fate un buco al centro e sgusciate le uova.

Aggiungete l'acqua e il sale iniziate ad impastare.

Lavorate energicamente con le mani fino ad ottenere un panetto liscio e compatto.

Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente per alimenti poi fate riposare in frigorifero per un'ora.

Nel frattempo preparate gli ingredienti per il ripieno dei ravioli: in una terrina capiente lavorate la ricotta con il Parmigiano (aggiungete quanto basta per ottenere un composto morbido e non troppo appiccicoso) e la noce moscata.

Aggiustate di sale e pepe in base al vostro gusto.

Trascorso il tempo di riposo dell'impasto stendetelo su di un piano infarinato fino ad ottenere una sfoglia di circa 2 mm.

Tagliate con una rotella taglia pasta e farcite con un cucchiaino di ripieno e una puntina di miele millefiori.

Chiudete i ravioli della forma che preferite avendo cura di sigillare bene i bordi.

Preparate una pentola d'acqua, ponetela sul fuoco e portate a ebollizione.

Fate cuocere i ravioli in acqua salata per il tempo necessario.

A parte in un'ampia padella fate sciogliere il burro con la salvia.

A cottura ultimata scolate delicatamente i ravioli e ripassateli in padella con il burro e il Parmigiano. Servite ben caldi!

Pane speziato al miele e alla cannella



Immagine 2 - Pane speziato al miele e alla cannella (fonte: corriere.it).

Il pane speziato al miele e alla cannella è una sorta di pan pepato che si sposa perfettamente con il freddo dell'inverno e l'atmosfera calda delle festività natalizie. Inoltre, il suo aroma di miele e spezie è l'ideale complemento per terrine e patè, formaggi, pesce affumicato.

Ingredienti

160 g di farina
5 g di lievito per dolci
1 cucchiaino di bicarbonato di soda
1 presa di sale
1 cucchiaino di cannella in polvere
½ cucchiaino di 4 spezie
160 g di miele millefiori
60 g di zucchero di canna
1,5 ddi acqua
60 g di burro
1 limone e 1 arancio non trattati.

Preparazione

Riunite in una piccola casseruola lo zucchero, il miele e l'acqua.

Portate ad ebollizione.

Aggiungete le spezie, una presa di sale, la scorza grattugiata dell'arancio e del limone.

Unite infine il burro tagliato a dadini, mescolando finché si sarà sciolto.

Lasciate intiepidire.

Setacciate la farina con il lievito e il bicarbonato.

Incorporate la miscela con il miele, mescolando con l'impastatrice con il gancio a foglia.

Imburrate ora uno stampo da cake e rivestitelo di carta forno.

Versate l'impasto e cuocete a 180°C per 45-50 minuti.

Fate raffreddare e sformate il pan pepato solo quando è tiepido.

Salmone glassato con miele e arancia



Immagine 3 - Salmone glassato con miele e arancia (fonte: primochef.it)

Il salmone glassato con miele e arancia è un secondo piatto perfetto per chi ama il gusto agrodolce; la sua marinatura e glassatura realizzata con miele, arance e marmellata di arance lo rende adatto per una cena o un pranzo di Natale elegante e raffinato.

Ingredienti

4 tranci di salmone fresco
2 cucchiaini di miele millefiori
2 cucchiaini di marmellata di arance
1 cucchiaio di acqua 2 arance
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Pulite bene i tranci di salmone, eliminate le lisce presenti poi adagiate i tranci all'interno di una pirofila capiente.

Irrorate il pesce con un filo d'olio, il succo delle due arance filtrato, insaporite con un pizzico di sale e pepe.

Coprite con la pellicola trasparente e lasciare marinare per 5-10 minuti.

Nel frattempo preparate la glassa mescolando il miele con la marmellata di arance e l'acqua.

Trascorso il tempo della marinatura sgocciolate bene il pesce e adagiatelo con la pelle verso il basso in una pirofila foderata con carta oleata.

Bagnate il pesce con il liquido della marinatura e infornate in forno già caldo a 170°C per 10 minuti.

Togliete momentaneamente dal forno e spennellate con la glassa di miele e marmellata.

Infornate nuovamente e proseguite la cottura per altri 3-5 minuti.

A cottura ultimata togliete dal forno e servite immediatamente.

Struffoli napoletani

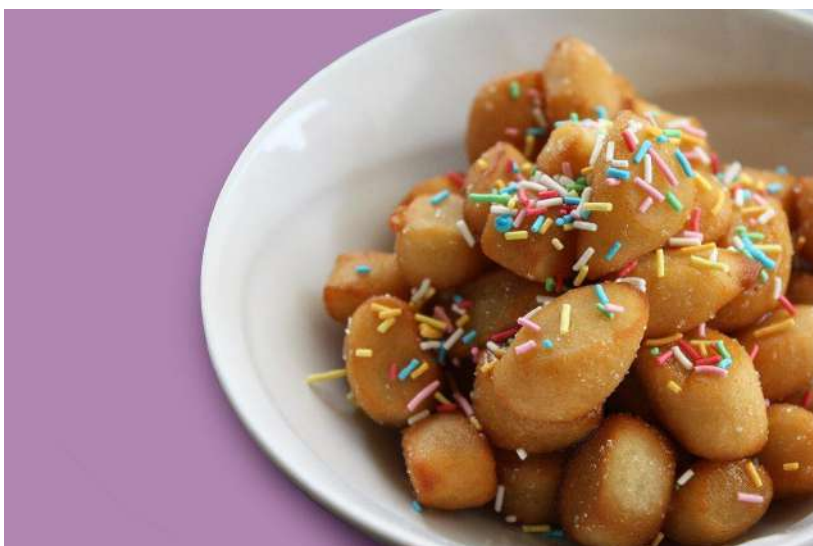


Immagine 4 - Struffoli napoletani.

Il pranzo di Natale non può che concludersi con un dolce tipico della tradizione: gli struffoli napoletani.

Questi sono dei dolcetti al miele la cui forma somiglia a quella dei ceci e sono insaporiti con miele e zuccherini colorati.

(Fonte: chefdicucinamagazine.it)

Ingredienti

300 g di farina

100 g di zucchero a velo

90 g di burro fuso

2 tuorli + 1 uovo

1 pizzico di sale
1 pizzico di lievito per dolci
scorza grattugiata di 1 grossa arancia
30 g di liquore all'anice
acqua q.b. all'occorrenza
olio per friggere

Per completare:

350 g di miele di acacia
scorza d'arancia candita
ciliegine rosse candite
confettini di zucchero colorato

Preparazione

Mescolate la farina con lo zucchero a velo, il pizzico di sale e di lievito; aggiungete l'aroma e cominciate ad impastarli con il burro, i tuorli, l'uovo e il liquore. Se occorre, ammorbidite l'impasto con un goccio d'acqua.

Lavorate in modo da ottenere una pasta liscia e morbida, poi avvolgetela in pellicola e lasciatela maturare in frigo per 2 ore.

Formate dei filoncini sottili, tagliateli a piccoli tocchetti e arrotondateli con le mani. Scaldate l'olio e friggete gli struffoli poco per volta.

Scolateli su carta assorbente con un mestolo forato quando diventano dorati.

In una capiente casseruola scaldate il miele, poi versate gli struffoli e insaporiteli in modo omogeneo.

Versateli nei piatti formando una montagnola.

Completate distribuendo i canditi tritati e i confettini colorati.

Da Apicoltura Morlini produciamo e confezioniamo miele italiano nei formati da 1 kg, 500 g, 250 g e 220 g. Puoi trovare **miele di acacia, miele di tiglio e miele millefiori**.

Oltre al miele, vendiamo tantissimi altri prodotti: consulta il nostro catalogo per scoprirli!

Inoltre seguici sui nostri canali social Facebook e Instagram per scoprire delle simpatiche idee regalo natalizie!

Se sei interessato all'acquisto o vuoi semplicemente richiedere maggiori informazioni, non esitare a contattarci!

Apicoltura Morlini

Tel. 0522 696008

Cell. 339 6844792 (rispondiamo anche su WhatsApp)

Email: apicoltura.morlini@gmail.com

www.apicoltura-morlini.it

Via Fornace, 3 - Prato di Correggio (RE)