

NOËL EN ITALIE



Sapin de Noel face au Colysée

En Italie Noël est une fête très importante pas seulement pour les catholiques.

C'est l'occasion durant laquelle les familles se réunissent et ceux qui vivent loin rentrent fêter et retrouver l'ambiance familiale.

Chaque région a ses traditions.

Dans la nôtre on fait des crèches dans les églises et sur les places publiques. Les endroits les plus caractéristiques sont décorés avec des sapins de Noël.

A Rome, dans l'église de Santa Maria in Trastevere on organise le diner de Noël pour 2000 pauvres.

Le menu joue en effet un rôle important ces jours-là.

On ne travaille pas, on a tout le temps pour préparer les plats traditionnels, même les plus élaborés, comme le *torrone*, un gâteau avec miel, amandes, noisettes ou pistaches.

Au menu de Noël et même au Réveillon, les lentilles ne manquent jamais. Elles constituent un plat incontournable en ce jour de fête. En effet, on dit que si on mange des lentilles pendant les fêtes, on aura la chance de gagner beaucoup d'argent !

Le diner du 24 comprend toujours des légumes et du poisson; ce jour définit *la vigilia*, qui en latin signifiait « veille » Il se caractérisait par le jeûne et dans la tradition des jeûnes religieux, il y avait toujours le *capitone*.

Voilà ce qu'il pourrait vous arriver de manger chez nous à Noël.



Crèche à Place Venise Rome

HORS D'ŒUVRE À L'ITALIENNE

Ingrédients:

- De la coppa;
- Du jambon cru;
- Du saucisson de Felino;
- Des olives;
- 1 poignée de tomates cerises;
- 1 poignée d'olives noires;
- 100 gr de parmesan;
- Du vinaigre balsamique;
- De l'huile d'olive;
- Du sel;
- Du poivre;
- Un peu de basilic frais;
- Du pain.

Préparation:

Disposer la charcuterie sur un plat. Ajouter la roquette, les olives noires et les tomates cerises. Couper le parmesan en copeaux. Parsemer de basilic ciselé. Pour finir servir avec du pain frais et croustillant. Pour ceux qui n'aiment pas la roquette, remplacer par de la mâche.



FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA



Ingrédients pour 4 pers:

- (pour la pastella) : un verre de bière bien froid, 4 cuillères à soupe de farine.

-8 fleurs de courgette, 8 filets d'anchois, de la mozzarella, et huile de friture.

Préparation : Préparer la pastella et la laisser reposer dans le frigo pendant 1h. Laver les fleurs de courgette en prenant soin d'enlever le pistil. Les farcir avec un peu de mozzarella et le filet d'anchois. Les tremper dans la pastella une à une, et faire frire pendant 3min.



On peut réaliser le même plat avec des artichauts ou des brocolis préalablement blanchis, mais alors on n'utilisera ni mozzarella, ni anchois.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE



Ingrédients:

- 500 grammes de lasagnes (pâtes aux œufs)
- 1 Kg. de béchamel
- 1 Kg. de sauce bolognaise
- 250 g. de parmesan.

Préparation:

Couvrir le fond d'un plat à gratin avec la béchamel. Ajouter les pâtes, la sauce bolognaise, parsemer de parmesan râpé. Continuer à faire des couches, finir avec la béchamel. Mettre au four à 160° pendant une heure.

CÔTELETTES D'AGNEAU PANÉES



Ingrédients :

- 8 côtelettes d'agneau
- 50 grammes de farine
- 2 oeufs
- 100 grammes de chapelure
- de la coriandre
- de la marjolaine
- quelques câpres
- sel, poivre du moulin

Préparation:

Battre les œufs, y ajouter la marjolaine, les câpres et les grains de coriandre. Passer les côtelettes dans la farine et puis dans les oeufs. Laisser égoutter et passer dans la chapelure.

Laisser cuire dans le bain de friture. Saler, poivrer.

Servir accompagnées de légumes frais

COTECHINO AVEC LENTILLES



Ingrédients :

- 1 Cotechino (sorte de gros saucisson) d'environ 700 grammes
- 500 grammes de lentilles
- Céleri
- Oignon.

Préparation:

Faire cuire le cotechino dans le bouillon, pendant une demi-heure. Faire cuire les lentilles précédemment trempées, pendant 20 minutes. Hacher finement le céleri et l'oignon et faire blondir dans l'huile d'olive. Ajouter les lentilles et le cotechino coupé en fines tranches.

Prolonger la cuisson pendant 20 minutes ; ajouter du bouillon si nécessaire.
Servir très chaud.

CAPITONE DI NATALE



Ingrédients :

- 1 Capitone (grosse anguille)d'environ 700 grammes
- Farine
- Huile
- Quelques feuilles de laurier
- Origan
- Menthe
- 4 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de vinaigre
- Sel, poivre

Préparation:

Nettoyer le capitone et le couper en morceaux. Mettre dans l'huile le laurier et faire chauffer.
Faire dorer le capitone préalablement fariné. Disposer le capitone dans un moule et parsemer de origan, menthe, 4 gousses d'ail épeluchées au mortier, sel, poivre.
Faire chauffer le vinaigre, quand il sera réduit de la moitié, le verser sur le capitone.
Laisser mariner pendant 24 h.

GÂTEAUX



Pandoro

Panettone



Torrone blanc aux amandes et pistaches



Torrone aux amandes