

# L'arte di ricevere gli ospiti con dettagli e menù gustosi

Natale, Capodanno e le feste in genere sono momenti piacevoli da trascorrere insieme ad amici e parenti. Non tutti però hanno la voglia, la capacità o il tempo per ricevere in modo piacevole nella propria abitazione. Erin Gleenson, foodblogger newyorkese dallo stile green e conviviale che ha scelto di lasciare la Grande Mela per trasferirsi in una casa nei boschi della California, offre nel suo libro *I party di Naturalmente Goloso* (19,90 euro, Nomos Edizioni) preziosi suggerimenti per accogliere gente e preparare un menù facile ma d'effetto.

«A volte la cosa più difficile è decidere cosa servire - scrive Gleenson -; cosa si abbina a cosa, cosa è di stagione, cosa si può preparare in anticipo, cosa è adatto all'occasione e cosa viene incontro alle restrizioni dietetiche degli ospiti». Ecco allora proposte di menù tematici super particolari con tante ricette (due create per il Natale le trovate qui accanto) in base alla festa che si vuole organizzare, idee living per la tavola e per decorare la casa presentando al meglio le pietanze. Insomma ogni momento ha il suo stile, si va dalla serata vino e formaggio al party d'autunno per arrivare fino a quello vegano e senza glutine. (s.m.)



## Sidro rum e pera

### Ingredienti:

2 l succo di pera  
240 ml rum scuro  
un pizzico di noce moscata  
3 stecche di cannella  
1 mela  
2 cucchiaini di chiodi di garofano

### Procedimento:

Mescola succo, rum, noce moscata e stecche di cannella in una slow-cooker. Usa uno stuzzicadenti per fare dei buchi su una mela e infilarci i chiodi di garofano. Aggiungi la mela alla slow-cooker e riscalda ad alta temperatura per un'ora o finché caldo. Servi in tazze con altre stecche di cannella e anice stellato.



## Pizze di polenta

### Ingredienti:

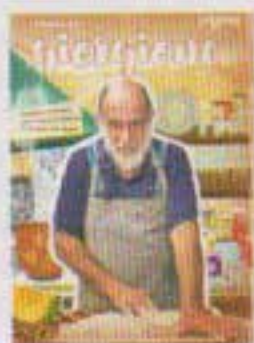
500 g di polenta pronta; 120 ml di salsa marinara;  
2 cipolle rosse; 60 g di noci sminuzzate; 35 g di pomodori secchi; 3 cucchiaini di olio di oliva.

### Procedimento:

Per prima cosa caramellare le cipolle: taglia le cipolle a fette sottili e cuocile in padella a fuoco medio-basso con 3 cucchiaini di olio di oliva e un pizzico di sale. Copri e gira ogni tanto per circa 25 minuti o fino a che non saranno molto morbide e dorate. Quindi taglia i pomodori essiccati marinati e aggiungili alle cipolle. Taglia a rondelle la polenta pronta. Disponi le fette su una teglia unta e copri ogni rondella con un cucchiaino di salsa marinara, un cucchiaino di composto di cipolle caramellate e un cucchiaino di noci sminuzzate. Se si vuole aggiungere del formaggio. Infornare tutto a 190° per 15 minuti.



## ● IDEE GOLOSE



Giorgio Barchesi, noto come Giorgione, l'oste di Gambero Rosso Channel parla ai ragazzi e li porta alla scoperta delle meraviglie dell'orto e della cucina con «Impara con Giorgione» (18 euro, **Gambero Rosso editore**).



Nuova estetica per la bottiglia **Mumm Cordon Rouge** (26,90 euro) l'elisir giallo dorato dal perlage vibrante e dal palato perfettamente bilanciato dalla frutta fresca e arrotondato da note di caramello. Ideale come aperitivo o per tutta la cena.



Nati da una ricetta unica ecco i **Trifulòt** mini tartufi da 7 grammi con nocciola piemontese Igp e cioccolato di pasticceria. Disponibili con gusti misti in lattina (15 euro) o in scatola regalo (21 euro). Da mangiare uno dopo l'altro durante le feste.