

I PIATTI TRADIZIONALI

# del Natale finlandese

Vi presentiamo alcuni dei piatti tradizionali finlandesi, facilmente realizzabili col vostro forno Tulkivi, se la vostra Tulkivi è dotata di forno. Il forno Tulkivi manterrà inalterati i sapori delle pietanze e, anche dopo una lunga cottura, il vostro prosciutto di Natale rimarrà particolarmente soffice. Queste ricette possono essere realizzate anche con un forno tradizionale.

## IL PROSCIUTTO DI NATALE:



Il prosciutto di Natale è un prosciutto con osso. Il peso si aggira generalmente tra i 2 e i 10 kg. Il forno in pietra ollare Tulkivi garantisce risultati eccellenti grazie a una cottura lunga che consente di mantenere soffice la carne. La ricetta è semplice.

### INGREDIENTI:

Un prosciutto di maiale (se possibile provvisto di cotenna inferiore) Senape, sciroppo di zucchero e pangrattato

1. Se il prosciutto è stato congelato, si consiglia di farlo scongelare in frigorifero.
2. Tirare fuori il prosciutto dal frigorifero qualche ora prima della cottura per utilizzarlo a temperatura ambiente.
3. Mettere il prosciutto su una piastra di cottura (o in una grande teglia da forno) e aggiungere un po' d'acqua sul fondo.
4. Inserire un termometro nella parte più carnosa del prosciutto.
5. Cuocere a 125°C. Il prosciutto sarà pronto quando il termometro indicherà 75°C. Se lo si desidera ben cotto è possibile aspettare fino a che non avrà raggiunto gli 80-82°C.
6. Il tempo di cottura è di all'incirca 60-70 min per ogni kilo.
7. Togliere la cotenna e l'eventuale grasso residuo.
8. Lasciar raffreddare il prosciutto prima di aggiungere il pangrattato.
9. Spennellare il prosciutto con un po' di senape e sciroppo di zucchero e spolverizzare con il pangrattato.
10. Rimettere in forno (220-225°) per circa 10 min, finché non assumerà un colorito dorato.
11. Tagliare a fette sottili.

## JOULUTORTTU (Stelle di Natale)



Le stelle di Natale sono fatte di pasta sfoglia farcita con marmellata di prugne.

### INGREDIENTI

• 250 g di burro • 250 g di farina • 1 1/2 dl di acqua fredda (o 500 gr di pasta sfoglia per 10 stelle) • 2 dl di confettura di Prugne per la farcitura • 1 tuorlo d'uovo

### PREPARAZIONE:

Pasta sfoglia

1. Mettere la farina setacciata sull'asse per impastare; creare una fontana al centro del mucchio; aggiungere il burro; impastare energicamente con le mani; aggiungere l'acqua fredda; lasciar riposare la pasta una o due ore in un luogo fresco.
2. Infarinare l'asse, stendere con il matterello e formare un quadrato di circa 1/2 centimetro di spessore; spianare la pasta con il matterello in modo da ottenere una superficie regolare; ripiegare in 3 come un tovagliolo.
3. Stendere la pasta nel verso contrario; ripetere l'operazione parecchie volte per ottenere una buona sfoglia – più si lavora la pasta, più la sfoglia sarà leggera.
4. Stendere la pasta in modo da creare una superficie regolare, di 1/2 centimetro di spessore.

### STELLE



5. Ritagliare dei quadrati da 8 x 8 cm e ripiegarli immediatamente.
6. Incidere gli angoli lasciando un po' di spazio al centro; farcire ogni quadrato con un po' di marmellata di prugne; ripiegare uno degli angoli verso il centro, poi ripetere l'operazione con l'angolo opposto e poi con i due angoli rimanenti. Si otterrà così la forma di una stella.

7. Dorare con l'uovo; mettere le crostatine su una teglia imbrattata e farla scivolare al centro del forno preriscaldato (225° C); lasciar cuocere per 18-20 minuti fino a che la pasta non assumerà un colorito dorato.

Servire le stelle tiepide o fredde.

## PIPPARKAKKU (biscottini alla cannella)



### INGREDIENTI : (per circa 200 dolcetti)

• 300 g di margarina • 300 g di zucchero • 3 uova • 250 g di melassa • 2 cucchiaini da caffè di cannella in polvere • 2 cucchiaini da caffè di zenzero • 2 cucchiaini da caffè di chiodi di garofano • 1 cucchiaio da minestra di scorza d'arancio amaro • 1 kg circa di farina • 3 cucchiaini da caffè di lievito

### PRAPARAZIONE:

1. Far bollire la melassa insieme alle spezie; unire la margarina e mescolare il composto fino al raffreddamento.
2. Sbattere le uova con lo zucchero in una ciotola a parte.
3. Mescolare il lievito prima con un po' di farina e poi con il composto di margarina e melassa; unire le uova sbattute e la farina rimanente. Non mescolare ulteriormente.
4. Coprire l'impasto con uno strato di pellicola e lasciarlo al fresco per tutta la notte.
5. Stendere la pasta con il matterello per poi ricavarne delle figure; metterle su una teglia; lasciar cuocere nel forno fino a che i biscotti non assumeranno un colorito dorato.

Si consiglia di conservare i biscotti in un barattolo di metallo.

