

Preparati in barattolo: idee originali per i tuoi regali natalizi

scritto da Guest Star | 17/12/2020



Avete pensato che potreste fare dei regali gastronomici fatti in casa? Ecco 5 idee ispirate al Natale, da confezionare con una spesa modica e un po' di fantasia: amici e parenti ne saranno felicissimi

Mancano pochi giorni al Natale e, nonostante tutto, fervono i preparativi per una delle feste più attese non solo per il suo significato religioso e liturgico. Tra una spesa e l'altra, vanno anche scelti i **regali ad amici e parenti**, scelta sempre difficile se si desidera essere originali e sorprendere positivamente i destinatari.

Preparare dei pensieri con le proprie mani può essere economicamente conveniente ma, soprattutto, è **segno di affetto e attenzione** perchè ogni regalo viene personalizzato in base ai gusti e alle esigenze specifiche. Per questo motivo, vi diamo qualche **suggerimento utile per regali gastronomici fatti in casa**, niente di complesso e dispendioso ma di certo efficace. Continuate a

leggere e scoprirete perchè.

Cosa occorre per i regali gastronomici fatti in casa

Per preparare questi **pensieri culinari di Natale "fai da te"**, avrete avrete bisogno del seguente materiale:

- Barattoli di vetro a chiusura ermetica
- Imbuto
- Cucchiari
- Bilancia
- Nastri e occorrente per confezionare i regali.

Consigli utili per il confezionamento

Prestate attenzione alla **grandezza dei barattoli**: al loro interno andranno inseriti gli ingredienti secchi, necessari ad ogni ricetta, e non le componenti liquide; le quantità di queste ultime saranno annotate su un cartellino esterno al barattolo, come componenti da aggiungere.

Un'altra accortezza importantissima, soprattutto se conoscete poco la persona a cui consegnerete il dono, è **riportare l'elenco di tutti gli ingredienti** in modo da evitare situazioni spiacevoli in caso di intolleranze.

Regali gastronomici fatti in casa: 5 idee per il Natale

Qualsiasi ricetta può rientrare in queste idee regalo ma qui vi riportiamo **5 preparazioni che sono un must del periodo natalizio**:

1. Preparato per cioccolata calda
2. Biscotti al cioccolato
3. Risotto ai funghi
4. Zuccherini alcolici
5. Preparato per Vin brûlé.

Preparato per cioccolata calda

Per un barattolo contenente il preparato per circa 15 tazze di cioccolata calda avrete bisogno di:

- 200 grammi di cioccolato fondente
- 300 grammi di cacao amaro in polvere
- 100 grammi di fecola di patate
- 320 grammi di zucchero di canna.

Una volta pesati gli ingredienti, disponeteli nel barattolo formando degli strati e aiutandovi con un cucchiaino per livellare bene. Potreste aggiungere anche qualche marshmallow o 20 grammi di cannella in polvere per conferire aromaticità alla bevanda: valutatelo anche in base ai gusti del destinatario.

Sulla targhetta esterna segnate che per una tazza di cioccolata calda occorreranno 3 cucchiari di preparato e 150 ml di latte caldo.

Biscotti al cioccolato



Sarà molto piacevole ricevere questo pensiero per Natale. Il beneficiario avrà tutti gli ingredienti secchi già pesati per prepararsi ottimi biscotti al cioccolato, dovrà solo aggiungere uova, burro e infornare.

Gli ingredienti secchi sono:

- 400 grammi di farina 00
- 120 grammi di cacao amaro
- 120 grammi di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- gocce di cioccolato quanto basta.

Una volta disposti in strati tutti gli ingredienti nel barattolo, non resta che annotare il procedimento sul cartellino esterno. Al momento della preparazione, infatti, andranno aggiunti 300 grammi di burro, 2 uova e 2 tuorli. I biscotti andranno infornati a 180° per 12/15 minuti. Per completare il regalo, potreste aggiungere qualche formina per biscotti, magari legata con un nastro.

Risotto ai funghi

Per il barattolo con il preparato per risotto ai funghi avrete bisogno di:

- 400 grammi di riso Carnaroli
- 100 grammi di funghi secchi
- cipolla essiccata qb.

Per disporre gli ingredienti iniziate dal riso, seguito dai funghi e dalla cipolla essiccata. Sul promemoria ricordate di aggiungere burro, brodo vegetale e [parmigiano reggiano](#) per completare la ricetta.

Zuccherini alcolici

Sicuramente un regalo insolito ma questi **zuccherini alcolici** saranno davvero deliziosi come digestivo. Per confezionare il barattolo servono:

- 500 millilitri di alcol puro
- zucchero in zollette (quanto basta per riempire il barattolo)
- aromi a scelta (scorzette di limone o arancia, essenza alla vaniglia, lamponi, fragole, zenzero, liquirizia etc).

Disponete nel barattolo le zollette di zucchero in modo ordinato fino all'orlo. Negli spazi tra una e l'altra, sistemate gli aromi scelti e coprite con l'alcol puro fino all'orlo del barattolo. Questi zuccherini potranno essere mangiati appena estratti dalla confezione oppure, se si preferisce un sapore meno alcolico, si possono adagiare su un cucchiaino e accesi per far evaporare l'alcol; la caramellizzazione dello zucchero li renderà ancora più sfiziosi.

Preparato per Vin brûlé

Il caldo del camino, una comoda poltrona ed una tazza di [vin brûlé](#). Non credete che sia una bella atmosfera da regalare? Ecco gli ingredienti:

- 5 chiodi di garofano
- 100 grammi di zucchero
- un cucchiaino di cannella
- 2 bacche di ginepro
- agrumi essiccati a pezzetti.

Raccolti gli ingredienti, non resta che metterli in un barattolo in modo creativo e il gioco è fatto! Sul bigliettino allegato alla confezione spiegate che, per gustare questa delizia, è necessario scaldare 500 ml di vino rosso con tutti gli ingredienti secchi che poi andranno filtrati prima di servire il **Vin brûlé**.

© Articolo di Ilaria Ciccone

