

Il Macellaio di Roma Capitale suggerisce !







CARNE BOVINA



ARROSTINI FARCITI DI VITELLO

Ingredienti:

8 uova sode • 8 fette di fesa di vitello • 8 fette di prosciutto cotto • 8 fette di fontina valdostana • 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • mezzo bicchiere di vino bianco secco • un mazzetto di rosmarino • un mazzetto di timo • un mazzetto di maggiorana • un bicchiere di brodo • sale e pepe.

Preparazione:

sgusciare le uova sode; mondare le fette di carne delle eventuali parti grasse e dei nervetti; metterle una alla volta tra due fogli di carta da forno e appiattire leggermente con il batticarne, salare, pepare e cospargere con un pizzico di erbe aromatiche tritate; appoggiare sopra una fetta di fontina e una di prosciutto cotto piegate in misura e un uovo sodo; ribattere i bordi delle fette di carne sul ripieno, arrotolarle stette e legare gli involtini ottenuti con 2-3 giri di spago da cucina, come si fa con gli arrosti; rosolare gli involtini in una casseruola con olio caldo, girandoli da ogni parte; bagnare con il vino, lasciandolo consumare a fuoco vivace; profumare con le erbe aromatiche, coprire e continuare la cottura a calore moderato per 25-30 minuti o finchè la carne sarà diventata tenera, avendo cura di bagnare di tanto in tanto con brodo caldo. Al termine, regolare di sale e cospargere con una macinata di pepe; privare gli involtini dello spago e servirli caldissimi irrorati con il fondo di cottura.

Consigli:

accompagnarli, a piacere, con un contorno di taccole o di patate novelle cotte a vapore.

ARROSTO DI VITELLA ALLO YOGURT

Ingredienti:

vitello • cipolle • sedano • carote • funghi porcini secchi • aglio • rosmarino • vino bianco • yogurt • olio • burro • sale • pepe.

Preparazione:

prendere una pentola con olio e aglio; adagiarsi l'arista; farla rosolare in modo omogeneo; sfumare con un bicchiere di birra a fuoco vivo; aggiungere ½ bicchiere di acqua calda e i chicchi di melograno e portare a fuoco lento fino a cottura ultimata, dopo aver salato q.b.

Consigli:

tempi di cottura: 1 ora e 15 minuti circa.

ARROSTO DI VITELLO ALLE NOCI

Ingredienti:

arrosto di vitello • 1 litro di latte • 10 gherigli di noce • cannella • cipolla • burro • olio • sale.

Preparazione e cottura:

scaldare in un tegame burro e olio e fare appassire una cipolla; aggiungere l'arrosto e rosolare bene da tutte le parti. Quando l'arrosto è ben rosolato da tutte le parti aggiungere il latte ben caldo (in cui è stato messo un pizzico di cannella) fino a metà arrosto circa e portarlo a cottura completa. Affettare l'arrosto e disporlo su un piatto di portata; coprire con la salsa che si è formata in cottura con il latte e la cipolla. Frullare finemente i gherigli di noce e farli cadere a pioggia sull'arrosto.



BOCCONCINI DI VITELLA AI PORRI

Ingredienti:

bocconcini di vitella • peperoni • porri • pomodori pachino • capperi sott'aceto • rosmarino • vino bianco • aglio • olio extravergine • sale.

Preparazione e cottura:

fare rosolare la carne in un tegame con l'olio, l'aglio e il rosmarino e, contemporaneamente, in un altro tegame fare appassire in due cucchiaini d'olio i porri affettati; aggiungere i peperoni a pezzi e due cucchiaini di capperi, coprire e cuocere dolcemente; controllare i bocconcini; evaporata la loro acqua, aggiungere il vino bianco e farlo evaporare a fuoco vivace; aggiungere le verdure alla carne, alcuni pomodori tagliati a pezzi e fare insaporire tutto insieme per alcuni minuti.



BOLLITO

Ingredienti:

carne bovina o mista (bovino/ avicoli) • osso da brodo • carota • sedano • cipolla • pomodori rossi • 2 foglie di alloro • una crosta di parmigiano • zenzero • uno spicchio d'aglio • chiodi di garofano • finocchio selvatico o barba dei finocchi • sale.

Preparazione e cottura:

mettere la cipolla nel forno già caldo e togliere quando avrà preso un bel colorito dorato; steccare la cipolla con i chiodi di garofano, metterla nella pentola con carne, carota e sedano, pomodori, 2 foglie di alloro, la crosta di parmigiano e il pezzo di zenzero nonché un po' di barba di finocchio; fare bollire dolcemente per almeno tre ore.; a fine cottura aggiungere il sale.

NB. Rapporto ottimale: 1 kg di carne e 2 litri di acqua.

Consigli:

il bollito può essere accompagnato da diverse salse: maionese, senape o salsa verde; ma una ricetta tipicamente romana è la “Picchiapò”.

In una padella fare soffriggere in olio extravergine 2 cipolle, un piccolo spicchio d'aglio, un cuoricino di sedano e, secondo gusto, peperoncino; aggiungere al soffritto pomodoro fresco e, dopo breve cottura, mettere il bollito tagliato a piccoli pezzi. Fare insaporire per qualche minuto e servire, guarnendo con foglie di basilico.

CAPRICCI

Ingredienti:

impasto base • fette di fontina • prosciutto crudo • salvia fresca • pangrattato.

Preparazione:

formare con l'impasto base alcuni hamburger di circa 40 g ciascuno; metterci sopra un pezzetto di fontina, un pezzetto di prosciutto crudo e una fogliolina di salvia fresca; piegare l'hamburger in due formando una mezza luna; saldare con la pressione delle dita la parte aperta e passare nel pangrattato.

Come si cucina:

in padella con burro e irrorando con un pò di vino bianco secco.

NB. Fare riferimento all'impasto base costituito come appresso:

2 kg. di carni miste (1 kg bovino adulto, 500g di vitello, 500g suino) • 660 g di pancarrè (oppure 3 rosette) • 1 litro di latte U.H.T. • 100 g di prosciutto cotto • 100 g di mortadella • 100 g parmigiano reggiano • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 20 g di sale fino • prezzemolo q.b. • noce moscata q.b. (a piacere).

CIPOLLE RIPIENE

Ingredienti:

cipolle bianche da forno di media grandezza • impasto base • pangrattato • vino bianco secco • aromi e sale q.b. • olio di oliva.

Preparazione:

togliere i primi veli; dividerle a metà, creare sopra una cupoletta con l'impasto base; spolverare con il pangrattato.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia un foglio di carta forno, con ½ bicchiere di acqua e ½ bicchiere di vino bianco secco, aromi e sale; adagiare le cipolle nella teglia, irrorare con olio e mettere al forno già caldo a 200°C per circa 40 minuti.

N.B. Fare riferimento all'impasto base costituito come appresso:

2 kg. di carni miste (1 kg bovino adulto, 500g di vitello, 500g suino) • 660 g di pancarrè (oppure 3 rosette) • 1 litro di latte U.H.T. • 100 g di prosciutto cotto • 100 g di mortadella • 100 g parmigiano reggiano • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 20 g di sale fino • prezzemolo q.b. • noce moscata q.b. (a piacere).



CODA ALLA VACCINARA

Ingredienti:

una coda di bovino adulto • kg 1 di pomodori maturi • g 500 di sedano • aglio • cipolla • carota • prezzemolo • lauro • vino bianco secco • g 30 pinoli • noce moscata • g 30 uva sultanina • sale e pepe • olio extravergine d'oliva • cacao amaro.

Preparazione e cottura:

lavare accuratamente la coda, già tagliata a pezzi; scottarla poi per mezz'ora in acqua bollente e quindi scolarla. In un capace tegame fare rosolare, in mezzo bicchiere d'olio, una cipolla, una carota, uno spicchio d'aglio e un cucchiaino di prezzemolo tritato; aggiungere la coda e quando sarà ben colorita salarla, peparla poco e innaffiarla con il vino bianco, da lasciare assorbire; unire i pomodori, la foglia di lauro, un pizzico di cannella e uno di noce moscata; coprire il tegame e, a fuoco basso, fare cuocere, aggiungendo man mano che il fondo si restringe un po' di acqua bollente; dopo tre ore di cottura, aggiustare di sale e mettere il sedano mondato, lavato e tagliato a pezzi, i pinoli, l'uva sultanina e un cucchiaino di cacao amaro; quindi fare cuocere per un'altra mezz'ora.

Consigli:

la coda alla vaccinara va servita caldissima.

FALSO MAGRO AGLI ASPARAGI

Ingredienti:

1 fetta di vitello di circa 1 kg • 5 fette di pancarrè • 200 g di prosciutto cotto tritato • 200 g di pollo tritato • 30 g di parmigiano reggiano • 1'uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 12 punte di asparagi lessati • prezzemolo tritato e sale q.b. • pepe q.b. • vino bianco • cipolla • sedano • carota • olio di oliva • spago da cucina o rete.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungerci il prosciutto cotto, il pollo, il parmigiano, l'uovo, il prezzemolo, il sale e il pepe; mescolare molto bene e spalmare l'impasto sulla fetta di carne; quindi allineare gli asparagi in senso orizzontale in più file; arrotolare e legare con lo spago o con la rete.

Come si cucina:

in una teglia di media altezza al forno già caldo a 200°C con olio di oliva, vino bianco secco, cipolla, sedano e carota per circa 90 minuti; di tanto in tanto bagnare con il proprio liquido; recuperare il fondo di cottura e passarlo al mixer, con poca farina; con la salsa ottenuta condire le fette.

FALSO MAGRO AI CARCIOFI

Ingredienti:

1 fetta di vitello di circa 1 kg • 3 fette di pancarrè • 200 g di tritato di suino • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 9 spicchi di carciofi lessati al naturale • 30 g di parmigiano reggiano • mentuccia fresca • sale e pepe q.b. • 3 fette di prosciutto cotto • olio di oliva • vino bianco • cipolla • sedano • carota • spago da cucina o rete.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungerci il suino tritato, l'uovo, il parmigiano, qualche foglia di mentuccia, il sale e il pepe; mescolare molto bene e stendere sulla fetta di carne; quindi allineare gli spicchi di carciofi in più file, coprire con le fette di prosciutto, arrotolare e legare con lo spago da cucina o la rete.

Come si cucina:

in una teglia di media altezza al forno già caldo a 200°C con olio di oliva, vino bianco secco, cipolla, sedano e carota per circa 90 minuti; di tanto in tanto bagnare con il proprio liquido; recuperare il fondo di cottura e passarlo al mixer, con un po' di farina; con la salsa ottenuta condire le fette.

FALSO MAGRO AI FAGIOLINI

Ingredienti:

1 fetta di vitello di circa 1 kg • 5 fette di pancarrè • 200 g di prosciutto cotto tritato • 200 g di pollo tritato • 30 g di parmigiano reggiano • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • circa 20 fagiolini lessati • prezzemolo triturato, sale e pepe q.b. • olio di oliva • vino bianco • cipolla • sedano • carota • spago da cucina o rete.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungerci il prosciutto cotto, il pollo, il parmigiano, l'uovo, il prezzemolo, il sale e il pepe; mescolare molto bene e spalmare l'impasto sulla fetta di carne; quindi, allineare i fagiolini in senso orizzontale in più file; arrotolare e legare con lo spago o con la rete.

Come si cucina:

in una teglia di media altezza al forno già caldo a 200° C con olio di oliva, vino bianco secco, cipolla, sedano e carota per circa 90 minuti; di tanto in tanto bagnare con il proprio liquido; recuperare il fondo di cottura e passarlo al mixer, con un po' di farina; con la salsa ottenuta condire le fette.

FALSO MAGRO ALLE OLIVE

Ingredienti:

1 fetta di vitello di circa 1 kg • 200 g di olive snocciolate triturate • 100 g di prosciutto cotto tritato • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 5 fette di pancarrè • 30 g di parmigiano reggiano • gelatina in polvere • prezzemolo tritato • sale e pepe q.b. • olio di oliva • vino bianco • cipolla • sedano • carota • spago da cucina o rete.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungerci le olive triturate, il prosciutto cotto, l'uovo, il parmigiano, un po' di gelatina in polvere, il prezzemolo, il sale e il pepe; mescolare molto bene e spalmare l'impasto sulla fetta di carne; avvolgere e legare con lo spago da cucina o con la rete.

Come si cucina:

in una teglia di media altezza al forno già caldo a 200° C con olio di oliva, vino bianco secco, cipolla, sedano e carota per circa 90 minuti; di tanto in tanto bagnare con il proprio liquido; recuperare il fondo di cottura e passarlo al mixer, con un po' di farina; con la salsa ottenuta condire le fette.

FEGATO DI VITELLO ALLO SPECK

Ingredienti:

500 g di fegato di vitello • 4 scalogni • 40 g di farina bianca • 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 80 g di speck • 2 dl di vino bianco • un dl di brodo di carne • 2 rametti di maggiorana • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

mondare gli scalogni e affettarli. Metterli in padella, unendo qualche cucchiaino di acqua e, a fuoco bassissimo, lasciarli cuocere fino a che saranno trasparenti. Se occorre, unire ancora un po' di acqua calda. Tagliare il fegato a fette sottili e infarinarle uniformemente. In una seconda padella scolare l'olio, adagiarvi le fette di fegato insieme con lo speck tagliato a listerelle e farle dorare da entrambi i lati, voltandole delicatamente con una palette. Dopo 2 minuti di cottura, levare fegato e speck con una schiumarola e versare nel fondo di cottura il vino, lasciandolo parzialmente sfumare; dopodichè unire il brodo caldo e lasciare evaporare anche questo alla metà. Rimettere in padella fegato e speck, unire gli scalogni e profumare con la maggiorana e una bella macinata di pepe; cuocere per altri 2-3 minuti, salando a fine cottura.

Consigli:

servire ben caldo.

FILETTO DI VITELLO ALL'ARANCIA

Ingredienti:

un pezzo di filetto di vitello • arance non trattate • uno scalogno • un cucchiaino di salsa di soia • un cucchiaino di miele • burro • poca farina • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

tagliare la carne a fette e infarinarle. Spremere un'arancia; lavare e affettare l'altra. Fare dorare i medaglioni di filetto in una padella antiaderente con burro e lo scalogno sminuzzato. Bagnare con il succo d'arancia; salare e pepare. Unire l'arancia a fettine e proseguire la cottura per 10 minuti. Quindi aggiungere il miele e la soia, mescolare bene il condimento e servire subito ben caldo.



HAMBURGER ALLA RUCOLA

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 100 g di rucola fresca • 10 fette di pancarrè • 100 g di parmigiano reggiano • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • sale q.b..

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, la rucola fresca tagliata fine, il parmigiano, le uova, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER AI CARCIOFI

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 300 g di carciofi alla romana sgocciolati e fatti a pezzi • 10 fette di pancarrè • 100 g di pecorino romano • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • mentuccia e sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, i carciofi tagliati piccoli, il pecorino, l'uovo, la mentuccia, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER AI FUNGHI

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 250 g di funghi trifolati • 10 fette di pancarrè • n.10 pistacchi trituriati • noce moscata q.b. • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, i funghi trifolati, i pistacchi, le uova, la noce moscata, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER AI PEPERONI

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 400 g di peperoni arrostiti, spellati e fatti a pezzi • 10 fette di pancarrè • 200 g di fontina grattugiata • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • prezzemolo e sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, i peperoni a pezzetti, la fontina grattugiata, le uova, il prezzemolo, il sale e amalgamare molto bene e fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER AL POMODORO

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 400 g di pomodori a pezzettoni • 10 fette di pancarrè • 100 g di parmigiano reggiano • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • basilico, origano e sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente, aggiungere la carne tritata, i pomodori a pezzettoni, il parmigiano, l'uovo, il basilico, l'origano, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER ALL'ERBA CIPOLLINA

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 20 g di erba cipollina secca, oppure 70 g di erba cipollina fresca tritata • 10 fette di pancarrè • 100 g di parmigiano reggiano • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • prezzemolo e sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, l'erba cipollina, il parmigiano, le uova, il prezzemolo, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER ALLE MELANZANE

Ingredienti:

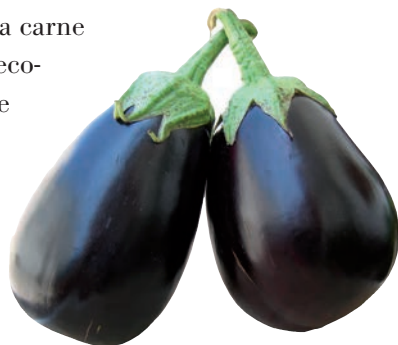
800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 300 g di melanzane trifolate a pezzetti • 10 fette di pancarrè • 100 g di parmigiano reggiano o pecorino • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • n. 20 capperi tritati • basilico e sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, le melanzane a pezzetti, il parmigiano o il pecorino, i capperi, l'uovo, il basilico, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER ALLE OLIVE

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 300 g di olive verdi snocciolate e frullate • 10 fette di pancarrè • 100 g di parmigiano reggiano • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • prezzemolo e sale q.b..

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, le olive frullate, il parmigiano, l'uovo, il prezzemolo, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER CON ASPARAGI

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 400 g di asparagi lessati • 10 fette di pancarrè • 100 g di parmigiano reggiano • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • prezzemolo e sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, gli asparagi lessati tagliati piccoli, il parmigiano, l'uovo, il prezzemolo, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



HAMBURGER CON SPINACI

Ingredienti:

800 g di carne tritata (bovino adulto o vitello o suino o mix) • 400 g di spinaci lessati • 10 fette di pancarrè • 100 g di parmigiano reggiano • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • noce moscata e sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne tritata, gli spinaci lessati tagliati piccoli, il parmigiano, l'uovo, la noce moscata, il sale e amalgamare molto bene; fare riposare in frigo per almeno un'ora.

Come si utilizza:

per preparare hamburger di circa 110 g ciascuno.



IMPASTO ALLA BANANA

Ingredienti:

2 kg di carne tritata (vitello o suino) • 5 panini all'olio • 5° g di parmigiano reggiano • 5 banane mature fatte a purea • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 1/2 litro di latte U.H.T. 10 g di ariosto (o un aroma equivalente) • noce moscata q.b. • 20 g di sale.

Preparazione:

sminuzzare i panini all'olio in un recipiente; aggiungere il latte e ammorbidire fino a creare una crema; a questo punto unire alla crema la carne tritata, la purea di banane, il parmigiano, le uova, gli aromi, la noce moscata e il sale; amalgamare il tutto molto bene e passare al tritacarne; mescolare di nuovo per compattare l'impasto; metterlo, quindi, in un recipiente di acciaio e fare riposare in frigo per almeno due ore.

Come si utilizza:

per preparare polpettoni o polpettine da passare nel pangrattato od anche per ripieni sfiziosi di verdure o di carni.



IMPASTO ALLE BARBABIETOLE

Ingredienti:

2 kg di carne tritata (vitello o suino) • 1 confezione di pancarrè da 330 g • 2 bicchieri di acqua • 500 g di barbabietole rosse lessate e fatte a purea • 100 g di parmigiano reggiano • 10 g di ariosto (o un aroma equivalente) • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 20 g di sale.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere l'acqua e ammorbidire; aggiungere la carne tritata, la purea di barbabietole, il formaggio, l'ariosto, le uova e il sale; mescolare il tutto molto bene e passare al tritacarne; mescolare di nuovo per compattare bene l'impasto; mettere in un recipiente di acciaio e fare riposare in frigo per almeno due ore.

Come si utilizza:

per preparare polpettoni, polpette o hamburger.

IMPASTO BASE

Ingredienti:

2 kg. di carni miste (1 kg bovino adulto, 500g di vitello, 500g suino) 660 g di pancarrè (oppure 3 rosette) • 1 litro di latte U.H.T. • 100 g di prosciutto cotto • 100 g di mortadella • 100 g parmigiano reggiano • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 20 g di sale fino • prezzemolo q.b. • noce moscata q.b. (a piacere).

Preparazione:

spezzare il pane in una bacinella, possibilmente rotonda per agevolare il lavoro di impastatura; aggiungere il latte, il parmigiano, il prezzemolo, la noce moscata ed amalgamare il tutto fin quando non si ottenga una crema omogenea; a questo punto tritare, nella stessa bacinella, le carni, il prosciutto cotto e la mortadella; aggiungere il sale, le uova e mescolare nuovamente; passare il tutto nuovamente al tritacarne e mescolare di nuovo, facendo attenzione che non rimangano bolle di aria all'interno dell'impasto ;mettere l'impasto ottenuto in un recipiente, possibilmente di acciaio, e lasciarlo riposare in frigo per almeno 2 ore.

Come si utilizza:

prevalentemente, per preparare polpette, polpettoni, ripieni con l'aggiunta di altri ingredienti e nella farcitura di verdure.

IMPASTO ALLE CAROTE

Ingredienti:

2 kg di carne di vitello • 1 kg di carote • 100 g di parmigiano reggiano • 10 g di ariosto (o un aroma equivalente) • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 20 g di sale.

Preparazione:

lessare le carote, scolarle e prima che si freddino passarle al mixer per creare una crema e, quindi, farle freddare in frigo; tritare la carne in un recipiente, aggiungere la crema di carote, il parmigiano, l'ariosto, le uova e il sale; amalgamare il tutto molto bene e passare nuovamente al tritacarne; mescolare di nuovo, mettere in un recipiente di acciaio e far riposare in frigo per almeno 2 ore.

Come si utilizza:

per preparare hamburger, crocchette e polpettoni (questi ultimi da passare nel pangrattato).

IMPASTO AL GORGONZOLA

Ingredienti:

2 kg di carne di vitello tritata • 5 panini all'olio • ½ litro di latte U.H.T. • 200 g di gorgonzola piccante • 200 g di gorgonzola dolce • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 20 g di sale.

Preparazione:

sminuzzare i due tipi di gorgonzola in un recipiente e aggiungere metà del latte e con una forchetta amalgamare fino ad ottenere una crema; in un recipiente a parte, fare a pezzetti i panini all'olio, bagnarli con il resto del latte e creare una crema; aggiungere la carne tritata, le uova e il sale; amalgamare il tutto e passare al tritacarne; unire la crema di gorgonzola e mescolare molto bene; mettere in un recipiente di acciaio e lasciare riposare in frigo per almeno 2 ore.

Come si utilizza:

per preparare hamburger e polpettoni, polpettine o crocchette di forma allungata (queste ultime da passare nel pangrattato).

IMPASTO ALLA MENTA

Ingredienti:

2 kg di carne tritata (vitello o suino) • 1 confezione di pancarrè da 330 g • 100 g di parmigiano reggiano • ½ litro di latte U.H.T. • 20 g di sale • 1 mazzetto di menta fresca (oppure menta secca q.b.) • pepe q.b. • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato).

Preparazione:

in un recipiente ammorbidire il pancarrè con il latte; aggiungere la carne tritata, la menta sminuzzata, il parmigiano, le uova, il sale e il pepe; amalgamare bene tutti gli ingredienti e passare al tritacarne; mescolare nuovamente per compattare l'impasto; metterlo in un recipiente di acciaio e farlo riposare in frigo per almeno due ore.

Come si utilizza:

per preparare polpettoni o polpettine da passare nel pangrattato o per fare hamburger.

IMPASTO ALLE OLIVE

Ingredienti:

2 kg di carne tritata (vitello o bovino adulto o suino o mix) • 1 confezione di pancarrè da 330 g • 250 g di olive verdi snocciolate e frullate • 100 g di olive nere snocciolate e a pezzi • 100 g di parmigiano reggiano • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • un mazzetto di prezzemolo • scorza di limone grattugiata q.b. • scorza di arancia grattugiata q.b. • 20 g di sale • un bicchiere di acqua.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente e bagnarlo con poca acqua; aggiungere la carne tritata, le olive verdi frullate, il parmigiano, le uova, il prezzemolo sminuzzato e il sale; amalgamare il tutto molto bene e passare al tritacarne; aggiungere le olive nere a pezzi, la scorza di limone, la scorza di arancia e mescolare nuovamente; mettere in un recipiente di acciaio e lasciare riposare in frigo per circa 2 ore.

Come si utilizza:

per preparare hamburger, polpettoni, polpette (da passare nel pangrattato) e ripieni.



IMPASTO ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti:

2 kg di carne di suino tritata • 2 confezioni di pancarre da 330 g • 2 barattoli di pomodoro a pezzettoni da 500 g • 2 uova (oppure il corrispondente di uovo pastorizzato) • origano q.b. • 30 g di sale • pepe q.b. • 200 g di pizzottella a piccoli dadini.

Preparazione:

grattugiare in un recipiente il pancarrè; aggiungere il pomodoro, l'origano, la pizzottella e amalgamare il tutto; unire alla amalgama la carne di suino tritata, le uova, il sale, il pepe e mescolare il tutto molto bene; non è necessario passare al tritacarne.

Come si utilizza:

per la preparazione di hamburger o di polpettine (le polpettine vanno passate nel pangrattato).

IMPASTO AL POMODORO

Ingredienti:

2 kg di carne tritata (vitello o suino) • 1 kg di passata di pomodoro • una confezione di pancarrè da 330 g • 100 g di parmigiano reggiano grattugiato • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • un mazzetto di basilico • sale q.b.

Preparazione:

spezzettare il pancarrè in un recipiente, versarci la passata di pomodoro, aggiungere il basilico sminuzzato e amalgamare il tutto; tritare nello stesso recipiente la carne ed unirvi il parmigiano, le uova e il sale; mescolare il tutto molto bene e passare di nuovo al tritacarne; mescolare di nuovo, mettere in un recipiente di acciaio e lasciare riposare in frigo per almeno due ore.

Come si utilizza:

per preparare hamburger, polpettine da cuocere nel pomodoro (queste non vanno passate nel pangrattato), per formare pizze alte circa un centimetro guarnite sopra con mozzarella e prosciutto o con verdure grigliate, che poi vanno passate al forno ben caldo per circa 20 minuti.

Consigli:

questo impasto, a prima vista, può risultare troppo liquido; se dopo averlo fatto riposare in frigo non ha perso questa caratteristica è sufficiente aggiungere uno o due cucchiaini di cucina di pane grattato, mescolare di nuovo e attendere che si consolidi.

IMPASTO AL RADICCHIO

Ingredienti:

2 kg di carne di suino tritata • 2 radicchi rossi a palla • 1 confezione di pancarrè da 330 g • 100 g di pecorino grattugiato • 20 g di pasta d'acciughe • 30 g di sale • pepe q.b. • 2 uova (oppure il corrispondente di uovo pastorizzato) • 1 bicchiere di vino bianco secco.

Preparazione:

sminuzzare finemente il radicchio; grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la metà del radicchio, il vino, la pasta d'acciughe, il pecorino e mescolare il tutto molto bene; unire la carne di suino tritata, le uova, il sale, il pepe; amalgamare il tutto e tritare nuovamente; aggiungere il radicchio restante e mescolare; mettere in un recipiente di acciaio e lasciate riposare in frigo per almeno 2 ore.

Come si utilizza:

per preparare hamburger, polpettine, polpettoni e ripieni.

IMPASTO AL SALMONE

Ingredienti:

1 kg di carne tritata (vitello o suino o mix) • 250 g di crema di salmone • 250 g di code di salmone sminuzzate • 1 confezione di pancarrè da 330 g • sale 10 g • ½ litro di latte U.H.T. • 2 cucchiaini da cucina di passata di pomodoro • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • prezzemolo sminuzzato q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere il latte, la crema di salmone, la passata di pomodoro, l'uovo, la carne tritata e il sale; mescolare il tutto molto bene e passare al tritacarne; quindi, aggiungere le code di salmone sminuzzate, il prezzemolo e amalgamare molto bene; mettere in un recipiente di acciaio e fare riposare in frigo per almeno 2 ore.

Come si utilizza:

per preparare hamburger o polpettine, polpettoni, crocchette (queste ultime da passare nel pangrattato); si può utilizzare anche come ripieno di tasche e di volatili.



IMPASTO AGLI SPINACI

Ingredienti:

2 kg di carne tritata (vitello o suino oppure miste) • 600 g di spinaci surgelati • 100 g di parmigiano reggiano • 10 g di ariosto (o aroma equivalente) • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 20 g di sale.

Preparazione:

lessare gli spinaci, lasciarli freddare, scolarli e farli a pezzettini; mettere la carne tritata in un recipiente, aggiungere gli spinaci, il parmigiano, le uova, l'ariosto e il sale; amalgamare tutti gli ingredienti molto bene e passare al tritacarne; mescolare nuovamente, mettere in un recipiente di acciaio e lasciare riposare in frigo per almeno 2 ore.

Come si utilizza:

per preparare hamburger, polpettine e polpettoni da passare nel pangrattato, ripieni e farciture.

IMPASTO ALLE ZUCCHINE

Ingredienti:

2 kg di carne tritata (o vitello o bovino adulto o suino, oppure anche mix) • Kg 1½ di zucchine, quando possibile romanesche, nettate e fatte a pezzetti • 1 confezione di pancarrè da 330 g • ½ litro di latte U.H.T. o se preferite di acqua • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 50 g di pecorino grattugiato • 10 g di ariosto (o un aroma equivalente) • 20 g di sale • menta secca q.b. • prezzemolo triturato abbondante • 1 spicchio di aglio • 1 dado da brodo • olio di semi di girasole q.b.

Preparazione:

cuocere le zucchine in casseruola con l'olio di semi di girasole, l'aglio a pezzettini, metà del prezzemolo, il dado da brodo e la menta secca; togliere dal fuoco ancora consistenti e lasciare freddare; nel frattempo, grattugiare il pancarrè in un recipiente e bagnare con il latte o con l'acqua, aggiungere la carne tritata, le uova, il pecorino, l'ariosto, il sale e il restante prezzemolo; mescolare molto bene e passare al tritacarne; unire le zucchine già fredde, mescolare di nuovo il tutto, mettere in un recipiente d'acciaio e far riposare in frigo per circa 2 ore.

Come si utilizza:

per preparare hamburger, polpettine, polpettoni e ripieni.

INSALATA DI CARNE

Ingredienti:

carne di manzo • vitello • pollo • tacchino • cipolla di Tropea • sedano • melograno • limoni • olio • sale • aceto di mele o balsamico.

Preparazione e cottura:

mettere in una pentola, con l'acqua in ebollizione, la carne; si possono aggiungere anche gli odori classici del bollito; quando la carne è cotta, togliere dall'acqua e farla raffreddare; poi tagliarla a piccoli pezzi, metterla in una ciotola e aggiungere la cipolla di Tropea e il sedano tagliati in modo sottile, i chicchi di un melograno, due scorze di limone, olio, aceto e sale; fare insaporire per almeno 30 minuti.



INSALATA DI NERVETTI

Ingredienti:

1 kg di nervetti di bovino lessati con odori • 200 g di olive verdi snocciolate • 2 coste di sedano a pezzi • abbondante basilico • abbondante prezzemolo • 2 cucchiari di capperi desalati • 2 spicchi di aglio sminuzzato • la scorza di un limone sminuzzata • ½ bicchiere di olio di oliva • aceto, sale e pepe q.b.

Preparazione e cottura:

mettere nel mixer, o nel frullatore, il basilico, il prezzemolo, i capperi, l'aglio, un po' di olio di oliva e frullare per ottenere una salsa verde; sminuzzare i nervetti in una terrina, aggiungere la salsa verde, le olive snocciolate divise a metà, il sedano a pezzetti, la scorza di limone sminuzzata, un po' di aceto, il sale e mescolare il tutto, aggiungendo olio di oliva.

Consigli:

conservare in frigo e riscaldare a bagnomaria, al momento di servirli.

INVOLTINI AFFOGATI

Ingredienti:

fettine di manzo • salsiccia • sedano • carote • cipolla • salsa di pomodoro • acqua.

Preparazione:

stendere le fettine e distribuire su di esse carote e sedano tagliati a bastoncini e pezzetti di salsiccia; arrotolare il tutto e chiudere con uno stecchino.

Come si cucinano:

adagiare gli involtini in un tegame, aggiungere una cipolla, ancora sedano e carota; poi aggiungere acqua, quasi a coprire il tutto; mettere sul fuoco e fare evaporare l'acqua quasi completamente; aggiungere la salsa di pomodoro e ultimare la cottura.

Consigli:

questa salsa è ideale per condire la pasta all'uovo.



INVOLTINI CLASSICI

Ingredienti:

fette di bovino adulto • fette di pancetta • sedano a listarelle • carota a listarelle • aglio a pezzetti • vino bianco secco • sale e pepe q.b. • passata di pomodoro • maggiorana • prezzemolo triturato • stecchini.

Preparazione:

stendere le fette di carne, salare e pepare, metterci sopra una fetta di pancetta, due listarelle di sedano, due listarelle di carota e un po' di aglio, avvolgere e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

fare rosolare in tegame con olio di oliva e odori e sfumare con vino bianco secco; aggiungere la passata di pomodoro, maggiorana, sale, pepe e cuocere a fuoco lento per circa un'ora; a cottura ultimata, aggiungere prezzemolo triturato.

INVOLTINI CON CARCIOFI

Ingredienti:

fette di fesa di tacchino • carciofi alla romana • sottilette fila e fondi • mentuccia • sale • aglio • vino bianco secco • stecchini • vino bianco secco.

Preparazione:

stendere le fette di tacchino; salare e mettere un pizzico di mentuccia; stenderci sopra una sottiletta; dividere i carciofi in quattro spicchi; mettere da parte i gambi e porre uno spicchio su ogni fetta; arrotolare e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

rosolare gli involtini con olio d'oliva e aglio; quando saranno ben rosolati aggiungere i gambi di carciofi, vino bianco secco tiepido a sufficienza e proseguire la cottura a fuoco lento e con coperchio per circa 30 minuti; togliere il coperchio, alzare la fiamma e fare ritirare il liquido.

INVOLTINI DI BRESAOLA ALLA CREMA

Ingredienti:

fette di bresaola • formaggio caprino cremoso • asparagi • capperi sotto sale • olio extravergine d'oliva • il succo di limone • un cucchiaino di senape • un ciuffo di erba cipollina • pepe.

Preparazione e cottura:

pulire gli asparagi, tagliare solo le punte; lessarle a vapore per 10 minuti, quindi tenerle al caldo; lavorare in una ciotola con un cucchiaino di caprino e con due cucchiaini di olio, fino a renderlo cremoso; unire i capperi sciacquati e tritati e l'erba cipollina lavata e tagliuzzata; amalgamare e spalmare il composto al centro delle fette di bresaola; quindi arrotolare e sistemarle nel piatto da portata; inserire all'interno di ogni involtino le punte di asparagi, in modo che spuntino all'estremità; emulsionare in una ciotola l'olio rimasto, il succo di limone, la senape e il pepe per fare la salsa.

Consigli:

servire la salsa insieme agli involtini.

INVOLTINI DI CARPACCIO

Ingredienti:

200 g di carpaccio di manzo o di vitellone • 150 g di pangrattato • 50 g di parmigiano grattugiato • uno spicchio d'aglio • una manciata di foglie di prezzemolo • una dozzina di olive verdi o nere snocciolate • un dl di olio extravergine d'oliva • sale.

Preparazione e cottura:

tostare il pangrattato in una padella antiaderente per qualche minuto, mescolando spesso e fare raffreddare; passare al mixer il parmigiano con il pangrattato, l'aglio spellato e tagliato a metà, un pizzico di sale e il prezzemolo lavato; versare l'olio in un piatto fondo; passare le fettine di carne prima nell'olio e poi nel trito; arrotolarle a involtino; infilzare ognuno con uno stecchino di legno orizzontale e unire un'oliva; cuocere gli involtini in una padella antiaderente per 3-4 minuti, girandoli su tutti i lati.

INVOLTINI DI RADICCHIO

Ingredienti:

1 radicchio a palla • 1 kg di carni miste tritate (bovino • suino • tacchino) • 1 confezione di pancarrè da 330 g • 1 bicchiere di vino bianco secco • aglio • peperoncino • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 100 g di pecorino grattugiato • 30 g di pasta di acciughe • 20 g di sale • pepe q.b. • stecchini.

Preparazione:

separare e lavare le foglie più belle del radicchio; grattugiare il pancarrè in un recipiente, unirvi il pecorino, la pasta di acciughe, l'uovo, il vino, il restante radicchio fatto a pezzettini e amalgamare molto bene; aggiungere la carne, il sale, il pepe e mescolare il tutto molto bene; mettere un cucchiaino di impasto dentro ogni foglia, arrotolare e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

rosolare al forno già caldo a 200°C con olio, aglio, peperoncino, aggiungere 1 bicchiere di vino bianco secco, sale e cuocere per altri 30 minuti.

INVOLTINI DI VERZA

Ingredienti:

foglie di verza appena scottate • 1 kg di carne tritata di vitello o suino • 1 confezione di pancarrè da 330 g • 100 g di pecorino grattugiato • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di pasta di alici • noce moscata q.b. • 20 g di sale • pepe q.b. • stecchini • scalogni • vino bianco secco.

Preparazione:

grattugiare in un recipiente il pancarrè, unirci l'uovo, il pecorino, la pasta di alici, la noce moscata e amalgamare molto bene; aggiungere la carne, il sale, il pepe e continuare a mescolare fin quando il tutto sarà ben amalgamato; formare polpette di media grandezza e metterne una su ogni foglia, arrotolare e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

fare rosolare in padella con olio di oliva e due scalogni a pezzi, aggiungendo vino bianco secco; aggiustare di sale e fare cuocere con coperchio per 30 minuti; togliere il coperchio e fare ritirare il liquido al punto giusto.

INVOLTINI DI VITELLA IN SALSA MEDITERRANEA

Ingredienti:

fettine di vitella • mollica di pane • pomodori secchi • capperi • pinoli • prezzemolo • basilico • timo • aglio • olio extravergine • vino bianco • stecchini.

Preparazione:

preparare un trito con capperi, basilico, prezzemolo, pomodori secchi, aglio, mollica di pane e un pò di olio; quindi, amalgamare tutti gli ingredienti. Spalmare la metà del trito sulle fettine di vitella, arrotolare e chiudere con uno stecchino.

Come si cucinano:

in una padella scaldare l'olio con il timo e poi aggiungere gli involtini, coprire e cuocere a fuoco basso; a cottura ultimata sfumare con vino bianco. Al trito rimasto aggiungere tanto olio quanto basta per fare una salsa. Servire gli involtini con il loro fondo di cottura e con la salsa mediterranea.

INVOLTINI DI VITELLA

Ingredienti:

fette di vitella • fette di prosciutto cotto • fette di gruviera • sale e pepe q.b. • vino bianco secco • prezzemolo tritato • brandy • stecchini.

Preparazione:

stendere le fette di carne, salare, pepare e mettere un po' di prezzemolo tritato; porvi sopra una fetta di prosciutto cotto e una fetta di gruviera; avvolgere e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

passare nella farina e rosolare con burro; aggiungere vino bianco secco e continuare la cottura per qualche minuto; sfumare con brandy e spolverare con prezzemolo tritato.



INVOLTINI PRIMAVERA

Ingredienti:

fettine di vitella o tacchino • 5 fette di pancarrè • 100 g di carotine al naturale • 100 g di mais al naturale • 100 g di pisellini al naturale • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) 100 g di parmigiano reggiano • 10 g di sale • pepe q.b. • scalogno • vino bianco • marsala secco • stecchini.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; unirci le verdure ben scolate, l'uovo, il sale, il pepe, il parmigiano e amalgamare molto bene; mettere un cucchiaino di impasto in ogni fetta, arrotolare e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

passarli nella farina di grano duro; rosolare in padella con burro e scalogno; bagnare con vino bianco e proseguire la cottura per ½ ora; sfumare con marsala secco e servire molto caldi.

LOMBATINE DI VITELLO ALLA SENAPE

Ingredienti:

lombate • senape in polvere • burro • cognac • sale q. b.

Preparazione e cottura:

passare la carne nella senape in polvere, adagiarla in una padella in cui è stato fatto sciogliere il burro e salare. A cottura ultimata aggiungere cognac e, spenta la fiamma, portare a tavola.

Consigli:

Questa ricetta è idonea anche per scaloppine e hamburger, sempre di vitello.

LUGANIGA DI VITELLO

Ingredienti:

1 kg di vitello magro di spalla • 22 g di sale • 2 g di pepe bianco macinato • 4 g di aromi per salsiccia • 1 spicchio di aglio • 1 bicchiere di vino bianco secco • budellino fino per luganiga • spago • brandy.

Preparazione:

tritare la carne in un recipiente; in un mortaio pestare l'aglio con il vino e aggiungerlo alla carne; unire il sale, il pepe, gli aromi e mescolare molto bene; passare il tutto di nuovo al tritacarne; mischiare nuovamente per compattare l'impasto e insaccare nel budellino per luganiga, punzecchiare per togliere le bolle di aria; legare le due estremità e avvolgere a forma di spirale.

Come si cucinano:

in padella, sfumate con vino o brandy oppure grigliate.



MELANZANE RIPIENE

Ingredienti:

melanzane medie • impasto base • pangrattato • aromi • olio di oliva.

Preparazione:

togliere il picciolo e tagliare in due le melanzane, svuotarle della polpa interna, riempirle con l'impasto base, formando una cupoletta e spolverarle sopra con il pangrattato.

Come si cucinano:

mettere sul fondo di una teglia un foglio di carta da forno, versare un pò di acqua con aromi; adagiare le melanzane nella teglia, irrorare con olio e mettere al forno già caldo a 200°C per circa 40 minuti.

NB: Per L'IMPASTO BASE, vedere la ricetta ad hoc.

OSSIBUCHI AL BRANDY

Ingredienti:

4 ossibuchi di vitello di 250 g ciascuno • una cipolla • 100 g di farina • 40 g di burro • 2 rametti di mirto • 100 g di uvetta • un bicchiere di brandy • 2 bicchieri di brodo • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

praticare qualche incisione attorno agli ossibuchi, per evitare che si arriccino durante la cottura. Mescolare la farina con una macinata abbondante di pepe e passarvi gli ossibuchi, ricoprendoli completamente. Rosolare la carne in un tegame con burro fuso a fuoco moderatamente vivace, 3-4 minuti per parte, girandola con una paletta. Appena gli ossibuchi sono coloriti, bagnarli con il brandy e sfumare. Aggiungere anche la cipolla tritata e lasciarla appassire nel fondo di cottura; unire qualche fogliolina di mirto e il brodo bollente; coprire, abbassare la fiamma al minimo e cuocere per almeno un'ora. Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, scolarla, strizzarla e unirli alla carne poco prima del termine della cottura.



PASSATELLI

Ingredienti:

1 kg di carne tritata mista (vitello, bovino adulto, suino) • 8 rossi di uovo (o l'equivalente di rosso di uovo pastorizzato) • 50 g di burro fuso • 50 g di midollo di bovino fuso • 100 g di parmigiano reggiano grattugiato • buccia di ½ limone grattugiata • noce moscata q.b. • 10 g di sale • semolino abbondante.

Preparazione:

mettere la carne tritata in un recipiente; aggiungere i rossi di uovo, il midollo, il burro, il parmigiano, la noce moscata, la scorza di limone e il sale; amalgamare il tutto molto bene; mettere il semolino in un recipiente abbastanza largo e posizionarlo sotto la bocca del tritacarne; passare l'impasto al tritacarne, usando una piastra da 4½; lasciare cadere i fili di carne nel semolino, facendo attenzione che rimangano separati e ben coperti di semolino; tagliarli a circa 5 centimetri e disporli sopra un piatto da esposizione.

Come si cucinano:

si lessano in brodo di carne già bollente e si servono con abbondante parmigiano.

PATÈ DI VITELLO E RICOTTA AL MARSALA

Ingredienti:

polpa di vitello • prosciutto cotto • ricotta • burro • marsala • un rametto di rosmarino • qualche frutto di mostarda • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

tagliare a dadini la carne e farla rosolare in un tegame con 30 g di burro e il rosmarino; bagnarla con una spruzzata di marsala, salare, pepare e cuocere per una decina di minuti. Togliere dal fuoco e fare raffreddare. Passare al frullatore il prosciutto e la carne, aggiungere la ricotta e il burro rimasto, ammorbidito. Regolare di sale, pepare e lavorare a lungo il composto sbattendolo con la frusta. Trasferire metà del composto in uno stampo, mettere qualche fettina sottile di mostarda, coprire con il composto rimasto, livellarlo bene e decorare la superficie con altre fettine di mostarda, coprire e mettere lo stampo in frigo.

Consigli:

al momento di servire immergere lo stampo per un istante in acqua bollente prima di capovolgerlo e di sfornare il patè sul piatto. Guarnirlo con mostarda a pezzetti.

PEPERONI RIPIENI

Ingredienti:

peperoni di media grandezza • impasto base • pangrattato • vino bianco secco • aromi e sale q.b. • olio di oliva.

Preparazione:

tagliare i peperoni per lungo, togliere i semi interni, riempire con l'impasto base fino al bordo; cospargere sopra con il pangrattato; oppure; tagliare la parte sopra a cappello; svuotarli dei semi, riempirli con l'impasto base, coprire con il loro cappello e fissare con due stecchini.

Come si cucina:

per entrambe le versioni: mettere sul fondo di una teglia un foglio di carta forno, mettere ½ bicchiere di acqua e ½ bicchiere di vino bianco secco, aromi e sale; adagiare i peperoni nella teglia, irrorare con olio e mettere al forno già caldo a 200°C per circa 40 minuti.

NB: Per “l'impasto base” vedere ricette ad hoc !

PETTO ALLA FORNARA

Ingredienti:

petto di vitello • sale e pepe • rosmarino • finocchio • aglio • vino bianco secco • olio.

Preparazione:

salare la carne in modo di avere l'impressione di aver esagerato; accendere il forno e portarlo alla massima temperatura.

Come si cucina:

ungere in una teglia antiaderente con olio e vino; quindi adagiare il petto ed infornare nel forno caldissimo; tenerlo a questa temperatura mezz'ora al massimo; abbassare decisamente la temperatura a 140° C circa e terminare la cottura.

Consigli:

più basso è il calore del forno, più lungo è il tempo di cottura.



PIZZE DI CARNE ASSORTITE

Ingredienti:

carne tritata di bovino adulto e suino • pane • latte • uova • aromi naturali • sale q.b. • mozzarella • carciofi • piselli • funghi.

Preparazione:

fare un impasto di bovino e suino tritato con pane, latte, uova, aromi naturali e sale q.b.

Cottura:

prendere stampi per crostate; adagiare il composto di carne e condire a piacere; ad esempio: con mozzarella e carciofi oppure alla boscaiola con piselli e funghi; infornare la torta.

Consigli:

tempi di cottura: 30 minuti in forno già preriscaldato a 180° C.



POLPETTE

Ingredienti:

impasto base • pangrattato.

Preparazione:

utilizzare l'impasto base per fare polpette di circa 40 g ciascuna, di forma arrotondata o appiattita e passarle nel pangrattato.

Come si cucinano:

fritte in olio abbondante oppure prima fritte e poi ripassate al forno o in casseruola con passata di pomodoro.

NB: Per “l'impasto base” vedere ricetta ad hoc.

POLPETTINE BASILICHINE

Ingredienti:

2 kg di vitello tritato • 0.75 latte U.H.T • 450 g di pane • 200 g di grana padano • 4 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di sale • abbondante basilico tritato.

Preparazione:

ammollare il pane con il latte, aggiungere la carne, il grana, le uova, il sale, il basilico e mischiare tutto; con l'impasto ricavato fare polpette di 40 g o polpettoni di 600 g ciascuno.

Cottura:

le polpette si possono friggere in padella o cuocere al forno; i polpettoni si possono cuocere al tegame o al forno.



POLPETTINE CON TALEGGIO E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti:

carne tritata di vitello • uova • latte UHT • pane • taleggio a cubetti • trito di prosciutto.

Preparazione:

mettere in una ciotola la carne di vitello, uova, latte UHT, taleggio a cubetti e prosciutto cotto tritato; impastare il tutto e fare polpette; passarle nel pan grattato.

Come si cucinano:

friggere in olio abbondante a 180°C.

Consigli:

tempi di cottura: pochi minuti.



POLPETTINE LIMONCELLE

Ingredienti:

2 kg di vitello tritato • 0.75 latte U.H.T. • 450 g di pane • 200 g di grana padano • 4 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di sale • limone grattato (scorza di un limone).

Preparazione:

ammollare il pane con il latte, aggiungere la carne, il grana, le uova, il sale, il limone e mischiare tutto; con l'impasto ricavato fare polpette di 40 g o polpettoni di 600 g ciascuno.

Cottura:

le polpettine si possono friggere in padella o cuocere al forno; i polpettoni si possono cuocere al tegame o al forno.



POLPETTINE MELANZANE

Ingredienti:

2 kg di vitello tritato • 0.75 latte U.H.T. • 450 g di pane • 200 g di grana padano • 4 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di sale • 400 g di melanzane trifolate.

Preparazione:

ammollare il pane con il latte, aggiungere la carne, il grana, le uova, il sale, le melanzane e mischiare tutto; con l'impasto ricavato fare polpette di 40 g o polpettoni di 600 g ciascuno.

Cottura:

le polpettine si possono friggere in padella o cuocere al forno; i polpettoni si possono cuocere al tegame o al forno.



POLPETTINE MOSCATE

Ingredienti:

2 kg di vitello tritato • 0.75 latte U.H.T. • 450 g di pane • 200 g di grana padano • 4 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di sale • 10 g di noce moscata.

Preparazione:

ammollare il pane con il latte, aggiungere la carne, il grana, le uova, il sale, la noce moscata e mischiare tutto; con l'impasto ricavato fare polpette di 40 g o polpettoni di 600 g ciascuno.

Cottura:

le polpettine si possono friggere in padella o cuocere al forno; i polpettoni si possono cuocere al tegame o al forno.

POLPETTINE QUATTRO FORMAGGI

Ingredienti:

2 kg di vitello tritato • 0.75 latte U.H.T. • 450 g di pane • 200 g di grana padano • 4 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di sale • 100 g di fontal • 100 g di emmenthal • 100 g di provola affumicata.

Preparazione:

ammollare il pane con il latte, aggiungere la carne, il grana, il fontal, l'emmenthal, la provola, le uova, il sale e mischiare tutto; con l'impasto ricavato fare polpette di 40 g o polpettoni di 600 g ciascuno.

Cottura:

le polpettine si possono friggere in padella o cuocere al forno; i polpettoni si possono cuocere al tegame o al forno.



POLPETTINE SPINACINE

Ingredienti:

2 kg di vitello tritato • 0.75 latte U.H.T. • 450 g di pane • 200 g di grana padano • 4 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di sale • 300 g di spinaci surgelati lessati.

Preparazione:

ammollare il pane con il latte, aggiungere la carne, il grana, le uova, il sale, gli spinaci e mischiare tutto; con l'impasto ricavato fare polpette di 40 g o polpettoni di 600g ciascuno.

Cottura:

le polpette si possono friggere in padella o cuocere al forno; i polpettoni si possono cuocere al tegame o al forno.

POLPETTONE AI CARCIOFI

Ingredienti:

2 kg di vitello tritato • 0.75 latte U.H.T. • 450 g di pane • 200 g di grana padano • 4 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di sale • 400 g di carciofi al naturale sminuzzati.

Preparazione:

ammollare il pane con il latte, aggiungere la carne, il grana, le uova, il sale, i carciofi e mescolare tutto; con l'impasto ricavato fare polpettoni di 600 g ciascuno.

Cottura:

i polpettoni si possono cuocere al tegame oppure al forno.



POLPETTONE BACON E ROSMARINO

Ingredienti:

2 kg di vitello tritato • 0,75 latte U.H.T. • 400 g di pane • 200 g di grana padano • 4 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 30 g di sale • 300 g di bacon tritato • 30 g di rosmarino in polvere.

Preparazione:

ammollare il pane con il latte, aggiungere la carne, il bacon, il grana, le uova, il rosmarino, il sale e mescolare bene tutto; con l'impasto ottenuto fare polpettoni di 600 g ciascuno.

Cottura:

i polpettoni si possono cuocere al tegame oppure al forno.

POLPETTONE CON SALSA ALLA CURCUMA

Ingredienti:

polpettone • cipolla • sedano • pomodori • curcuma • olio extravergine d'oliva • sale • cipolla • sedano cuore • pomodorini rossi.

Preparazione:

preparare un polpettone e irrorarlo con 2 cucchiai di olio. Porre nel forno già caldo per circa 40 minuti.

Come si cucina:

affettare una cipolla, un cuore di sedano e pomodori rossi (nella stessa quantità) e fare appassire in un tegame in cui sono stati scaldati 3 cucchiai di olio. Aggiungere 2 generosi cucchiari di curcuma e un bicchiere di acqua calda; lasciare addensare; quando avrà raggiunto la consistenza desiderata, frullare il tutto e arricchire con salsa il polpettone.

NB: Per “il polpettone”, vedi la ricetta ad hoc.



POLPETTONE DELICATO

Ingredienti:

1 kg di carni cotte arrostate (pollo • suino • bovino) • 300 g di bovino adulto crudo • 300 g di suino crudo • 150 g di pancetta stagionata • 150 g di prosciutto cotto • 100 g di parmigiano reggiano • 6 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 200 g di panna da cucina • 1 confezione di pancarrè da 330 g • ½ litro di latte U.H.T. • burro e sale q.b. • carta argentata • spago da cucina.

Preparazione:

spezzettare il pancarrè in un recipiente e ammolloarlo con il latte ; tritare nello stesso recipiente le carni cotte, il bovino crudo, il suino crudo, il prosciutto cotto e la pancetta stagionata; aggiungere il parmigiano, le uova, la panna da cucina, il sale e amalgamare molto bene; mettere in frigo a riposare per almeno due ore; nel frattempo tagliare la carta argentata in fogli di circa quaranta centimetri ciascuno e spalmarli, nella parte inferiore, con una noce di burro; con l'impasto, ormai freddo e rassodato, formare polpettoni di circa 600 g, appoggiarli sopra la parte di carta argentata imburata, avvolgere ben stretti e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

immergere in acqua bollente e cuocere per 75 minuti, quindi freddare molto bene, togliere l'involucro e tagliare a fette; oppure mettere al forno già caldo a 180° per 50 minuti, quindi lasciare freddare, togliere l'involucro e tagliare a fette.

POLPETTONE DI VITELLO ALLA TOSCANA

Ingredienti:

700 g di fesa di vitello macinata • 100 g di mortadella tritata finemente • un uovo • mezza cipolla • una carota • una costa di sedano • il succo di un limone • 50 g di burro • farina • 100 g di mollica di pane, ammorbidita nel latte • mezzo bicchiere di vino bianco • un dl di brodo di carne • olio extravergine di oliva • 2 spicchi d'aglio • noce moscata • prezzemolo • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

amalgamare bene la carne con l'uovo, la mortadella tritata finemente, la mollica di pane strizzata, 2 spicchi d'aglio spellati e tritati, un pizzico di noce moscata grattugiata, sale,

pepe e prezzemolo tritato. Trasferire il composto su un tagliere, inumidire le mani e formare una grossa palla, poi infarinarla. Fare rosolare il polpettone in un tegame con il burro e 3 cucchiaini di olio; lasciarlo dorare per qualche minuto e toglierlo delicatamente dal tegame. Pulire, lavare, asciugare e tritare le verdure e farle rosolare per due minuti nel tegame; unire nuovamente il polpettone; bagnarlo con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciarlo evaporare a fiamma vivace.

Coprire il tegame con il coperchio, abbassare la fiamma e cuocere il polpettone a fuoco dolce per un'ora e mezza, bagnando di tanto in tanto con il brodo caldo. Togliere il polpettone dal tegame, sgocciolarlo, metterlo su un tagliere, lasciarlo intiepidire e affettarlo. Unire al fondo di cottura il succo del limone e lasciare ancora sul fuoco per qualche istante.

Consigli:

Sistemare il polpettone a fette su un piatto da portata e irrorarlo con il fondo di cottura. Accompagnarlo, a piacimento, con patatine novelle al forno.

POLPETTONE IN CROSTA

Ingredienti:

600 g di impasto base • panatura • senape dolce o crema di funghi • 300 g di pasta sfoglia surgelata • il rosso di un uovo • semi di sesamo.

Preparazione:

con l'impasto base preparare un polpettone, passarlo nella panatura, cuocerlo al forno già caldo a 180° per 45 minuti e farlo freddare; stendere la pasta sfoglia quanto necessario per avvolgere il polpettone; spalmare il polpettone con la senape o con la crema di funghi, posizionarlo al centro della sfoglia e avvolgerlo posizionando la parte dove i due lati combaciano al di sotto; se rimangono dei ritagli di pasta creare fiorellini o altre decorazioni da mettere sopra; con un pennello da cucina spalmare il rosso d'uovo sopra la pasta, praticare un foro sopra il polpettone e cospargerlo con i semi di sesamo.

Come si cucina:

mettere al forno a 180° per circa 25 minuti, il tempo che la sfoglia si colorisca.

Consigli:

il foro sopra la pasta è importante perché evita che si gonfi e si rompa; per mantenere il foro aperto si può inserire un canalicchio di pasta secca.

NB: Per "l'impasto base" vedere la ricetta ad hoc.

POLPETTONE

Ingredienti:

impasto base • pangrattato • (a piacere si possono aggiungere funghi, olive snocciolate, pistacchi e quanto altro si ritenga utile).

Preparazione:

utilizzare l'impasto base (eventualmente avendo aggiunto prima gli altri ingredienti) per formare polpettoni di circa 700/800 g, passarli nel pangrattato e predisporli in vassoi di alluminio da forno.

Come si cucina:

al forno preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti con sopra una noce di burro e un filo di olio.

Consigli:

si possono fare anche pezzature diverse, rivedendo in tal caso i tempi di cottura.

NB: Per "l'impasto base" vedere la ricetta ad hoc.

POMODORI RIPIENI

Ingredienti:

pomodori da forno • impasto base • foglie di basilico • sale • stecchini.

Preparazione:

togliere il cappello dei pomodori, svuotarli e metterli a scolare su carta assorbente; riempirli con l'impasto base fino al bordo; metterci sopra una foglia di basilico che sporga dal bordo; coprire con il proprio cappello e fermare con due stecchini; spolverare sopra un pizzico di sale.

Come si cucinano:

mettere sul fondo di una teglia un foglio di carta forno, predisporci sopra i pomodori, aggiungere vino sul fondo con poco sale, un filo di olio sopra i pomodori e mettere al forno preriscaldato a 180° C, per il tempo necessario.

NB: Per "l'impasto base" vedere la ricetta ad hoc.



ROAST BEEF FRANCESE

Ingredienti:

2 kg di filone di lombata di bovino adulto • sale • pepe • spago da cucina.

Preparazione:

togliere al filone di lombo tutte le cartilagini; legare stretto con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere al forno già caldo a 200°C per 30 minuti; togliere dal forno e cospargere immediatamente con sale abbondante e pepe; freddare molto bene in frigo prima di tagliare.

Consigli:

è importante far freddare prima di tagliarlo, altrimenti perde il suo caratteristico colore rosato al centro e perde molto liquido, assumendo un aspetto non gradevole.

ROAST BEEF MARINATO CON VERDURE

Ingredienti:

800 g di roast beef • 2 mazzi di cipollotti • 2 patate dolci • 4 zucchine • 2 peperoni • 2 cucchiaini di erba cipollina tritata • 2 spicchi d'aglio • un cucchiaino di pepe verde in salamoia • un cucchiaino di semi di coriandolo • un bicchiere di rum • un cucchiaino di semi di cumino • olio extravergine d'oliva • sale • patate a fette • zucchine a listarelle • peperoni a tocchetti • erba cipollina.

Preparazione e cottura:

scottare i cipollotti sottili, lavati, in acqua bollente per 3 minuti, scolarli e asciugarli; tagliare gli altri a pezzi, passarli nel mixer con le spezie, 3 cucchiaini d'olio, il rum, sale, fino ad ottenere una crema; praticare tagli a croce su un lato del pezzo di carne, spalmarlo con la crema e cuocerlo sulla griglia 10 minuti per lato; grigliare le patate affettate, le zucchine tagliate per il lungo e i peperoni interi da sbucciare e tagliare a tocchetti; a seguire in una ciotola condire le verdure con due cucchiaini d'olio, sale e l'erba cipollina; disporre a croce due fette di carne e ripassare sulla griglia qualche minuto prima di servire.



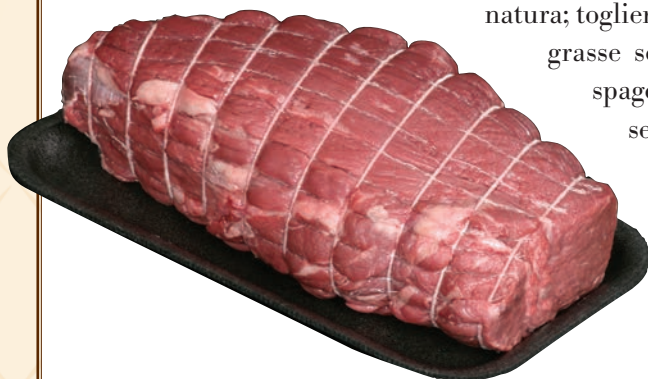
ROAST BEEF

Ingredienti:

2 kg di bovino adulto • senape dolce • sale • pepe • spago da cucina.

Preparazione e cottura:

scegliere un pezzo di carne magra (parte chiusa della noce, parte chiusa della rosa o girolo) che, dopo cotta, si possa tagliare nel senso giusto della venatura; togliere tutte le cartilagini e l'eventuali parti grasse sottostanti; legare ben stretto con lo spago da cucina; spalmare con abbondante senape dolce; cospargere con sale abbondante e coprire con abbondante pepe; mettere al forno già caldo a 200°C per 40 minuti; togliere dal forno e freddare molto bene in frigo prima di tagliare.



ROAST BEEF ALLE ERBE DI PROVENZA

Ingredienti:

roastbeef • olio extravergine di oliva • 4 spicchi d'aglio • erbe di Provenza • vino rosso • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

in un tegame mettere a scaldare abbondante olio d'oliva ed aggiungere la carne salata e pepata; quando l'olio è ben caldo mettere la carne e 4 spicchi d'aglio vestiti; fare rosolare da tutti i lati a fiamma molto forte per circa sei minuti; quando la carne sarà ben rosolata, aggiungere un cucchiaio di erbe di Provenza e un bel bicchiere di vino rosso; coprire e fare cuocere per non oltre 10 minuti per lato.



ROLLÈ DI VITELLA, SALSICCIA E PRUGNE



Ingredienti:

rollè di vitella • salsicce • prugne secche snocciolate • burro • alloro • scalogno • cognac • olio extravergine • sale e pepe.

Preparazione:

farcire la carne con salsicce e prugne, salare, pepare, ricomporre e legare.

Come si cucina:

scaldare il forno a 200° C e arrostitire la carne cosparsa di olio e alloro, per un'ora e 15'. A parte, sminuzzare e rosolare le prugne rimaste con lo scalogno tritato e fiammeggiare con il cognac. Unire al soffritto il sugo dell'arrosto filtrato e usare la salsa per insaporire la carne.

Consigli:

la stessa preparazione si può realizzare con albicocche secche al posto delle prugne.

SALSICCIA DI BOVINO ADULTO

Ingredienti:

1 kg di carne magra di bovino adulto • 100 g di lardelli di bovino adulto a piccoli pezzi • 25 g di sale • 6 g di pepe macinato • 1 bicchiere di vino bianco secco • 1 spicchio di aglio • involucre naturali • spago.

Preparazione:

tritare la carne in un recipiente; in un mortaio pestare l'aglio con il vino e unirlo alla carne; aggiungere i lardelli, il sale, il pepe e mescolare molto bene; insaccare nell'involucro naturale, punzecchiare per togliere le bolle d'aria e legare con lo spago nella giusta misura.



SALSICCIA DI VITELLO E TACCHINO

Ingredienti:

500 g di spalla di vitello • 500 g di polpa di tacchino • 25 g di sale • 4 g di pepe macinato • 1 aglio • 4 g di aromi per salsiccia • 1 bicchiere di vino bianco secco • budellino di agnello • spago • brandy.

Preparazione:

tritare le carni in un recipiente; in un mortaio pestare l'aglio con il vino e aggiungerlo alle carni; unire il sale, il pepe, gli aromi e mescolare molto bene; insaccare nel budellino di agnello, punzecchiare per togliere le bolle di aria e legare con lo spago nella giusta misura.

Come si usano:

in padella, sfumate con vino o brandy oppure grigliate.

SCALOPPE DI MANZO ALLA ZUCCA

Ingredienti:

700 g di scaloppe di manzo • 400 g di polpa di zucca • un mazzetto di salvia • 100 g di farina • uno spicchio di aglio • uno scalogno • mezzo bicchiere di latte • 20 g di burro • olio extravergine d'oliva • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

tagliare la polpa di zucca a tocchetti regolari e farli dorare per qualche minuto in una padella antiaderente con un filo di olio, lo scalogno tritato fine e un pizzico di sale. Frullare la farina nel mixer con l'aglio e le lamelle di zucca e qualche foglia di salvia. Passare le fettine di carne nella miscela di farina aromatizzata e rosolarle per 2 minuti per parte in una padella con il burro, sale e un filo di olio caldi. Unire la zucca, salare e pepare; bagnare con il latte, regolare e restringere il fondo di cottura a fuoco molto basso.

Consigli:

servire molto caldo.



SGALOPPINE DI VITELLA IN AGRODOLCE

Ingredienti:

fettine di vitella • cipolle di Tropea • vino bianco • olio • zucchero • sale • farina.

Preparazione e cottura:

fare appassire le cipolle di Tropea (affettate sottilmente) in una padella in cui sono stati scaldati due cucchiai di olio; aggiungere un pizzico di sale, uno di zucchero e mezzo bicchiere di vino bianco; infarinare leggermente le sgaloppine, metterle in una padella con due cucchiai di olio, cuocerle piano piano; al momento di girarle aggiungere le cipolle appassite e farle finire insieme al liquido di cottura della carne.

SELLA DI VITELLO ALLE ERBE

Ingredienti:

sella di vitello • vino • aglio • erbe aromatiche • olio.

Preparazione e cottura:

salare abbondantemente la sella, irrorarla con un filo di olio; mettere nel forno ben caldo per circa 30 minuti. Abbassare la temperatura del forno (più cuoce lentamente più il risultato è soddisfacente). A metà cottura bagnare con un bicchiere di vino. Dopo circa tre ore togliete la carne dal forno. Preparare un trito con le erbe aromatiche e l'aglio da unire al fondo di cottura con cui cospargere le fette di arrosto.

SPIEDINI CAPRICCIOSI

Ingredienti:

prugne secche snocciolate • fette di bacon sottili • quadratini di fontina (4x4x2h) • uovo battuto • pane grattato • fette di zuccina grigliate • polpettine ricavate con l'impasto base • fette di speck sottili • polpettine ricavate con l'impasto al radicchio • piccoli fegatelli di suino • pomodorini rossi • fette di pancarrè fatte in quattro quadratini • fette di lardo di Colonnata sottili • stecchini per spiedini.

Preparazione:

avvolgere le prugne nelle fette di bacon; immergere la fontina nell'uovo e passarla nel pane grattato; avvolgere le polpettine fatte con l'impasto base nelle zucchine grigliate; avvolgere nelle fette di speck le polpettine ricavate con l'impasto al radicchio; avvolgere i quadratini di pancarrè nelle fette di lardo di Colonnata ;in uno spiedino inserire un quadratino di pancarrè arrotolato nel lardo di Colonnata, una prugna arrotolata nel bacon, una polpettina arrotolata nella zuccina, un pomodorino, un fegatello di suino, una polpettina al radicchio avvolta nello speck e chiudere con un quadratino di pancarrè avvolto nel lardo di Colonnata.

Come si cucinano:

in padella con poco olio e sfumati con vino oppure alla brace.

NB: Per l'impasto base" e per quello di radicchio vedere le ricette ad hoc.



SPIEDINI MISTI

Ingredienti:

bocconcini di vitella • bocconcini di suino • bocconcini di agnello • bocconcini di fesa di tacchino • salsicce di suino divise a metà • peperone a pezzi • foglie di alloro • stecchini per spiedini • fette di pancarrè • fette di bacon sottili.

Preparazione:

tagliare le fette di pancarrè in quattro quadratini e avvolgerli nelle fette di bacon; alternare, negli spiedini, i bocconcini di carne con il peperone, le foglie di alloro e chiudere i lati con i quadratini di pancarrè avvolti nel bacon.

Come si cucinano:

in padella con poco olio e sfumati con vino, oppure alla brace.

SPIEDINI IN BELLAVISTA

Ingredienti:

fette di bovino adulto molto larghe • fette di fontina • fette di prosciutto cotto • pangrattato • stecchini per spiedini • aglio, olio e vino bianco q.b.

Preparazione:

passare le fette di bovino adulto nel pangrattato; stenderci sopra prima la fontina, poi il prosciutto cotto; arrotolare in modo da formare un rotolo; tagliare in trance di circa due centimetri l'una e metterne tre per ogni spiedino.

Come si cucinano:

in padella con olio, aglio e sfumati con vino bianco secco oppure in teglia al forno già caldo a 180°C con olio e sfumati con vino bianco secco.

STINCO DI VITELLO AL ROSMARINO

Ingredienti:

uno stinco di vitello • rosmarino • aglio • fecola • limone • prezzemolo • vino bianco secco • brodo (anche di dado) • olio extravergine d'oliva • sale • pepe nero in grani • fecola.

Preparazione:

mondare lo stinco da eventuali scarti e parti eccessivamente grasse; quindi, metterlo in una capiente teglia insieme a due spicchi d'aglio interi, un grosso ciuffo di rosmarino, sale e una generosa macinata di pepe; irrorarlo con un filo d'olio.

Come si cucina:

passarlo nel forno, già riscaldato a 220° C, per un'ora circa (dovrà essere perfettamente rosolato); ridurre quindi la temperatura a 180° C e scolare il grasso che si sarà formato; bagnare lo stinco con un bicchiere di vino e proseguire la cottura per un'altra ora circa; sfornare, togliere la carne e tenerla in caldo; portare a fuoco vivo il sugo, aggiungere un mestolino di brodo caldo, una puntina di fecola stemperata in pochissima acqua fredda e fare addensare; filtrare la salsa ottenuta, correggerla con sale e pepe e aromatizzarla con un trito di rosmarino, prezzemolo e scorzetta di limone (solo la parte gialla accuratamente lavata).

Consigli:

il tempo occorrente è di circa 3 ore; servire lo stinco caldo, abbondantemente salato, accompagnato, se si vuole, con patatine fritte o con verdure di stagione.

STRACCETTI ALLE ZUCCHINE

Ingredienti:

straccetti di bovino adulto • zucchine • sale q.b.

Preparazione e cottura:

mettere a scaldare olio in una padella; aggiungere le zucchine già cucinate alla carne e salare q.b. e cuocere brevemente a temperatura bassa.

Consigli:

si prepara e cuoce in pochi minuti, utilizzando anche rucola, melanzane ecc.



TASCA DI VITELLA ALLO SPECK E RICOTTA DI BUFALA

Ingredienti:

piccione di vitello a tasca • impasto (vitello • uova • parmigiano • pane • latte • ricotta di bufala • speck) • stecchini • sale q.b.

Preparazione:

bucare il piccione di vitello a tasca; riempirlo con impasto di vitello tritato, uova, parmigiano, pane, ricotta di bufala e speck tritato; chiudere la tasca con stecchini.

Cottura:

in tegame per circa 1 ora oppure al forno a 180° C per circa 1 ora e 15 minuti.



TASCA DI VITELLO CON LE MELE

Ingredienti:

tasca di vitello già farcita • olio extravergine d'oliva • vino bianco • brodo • 1 rametto di rosmarino • 1 gambo di sedano • 2 foglie di alloro • 2 foglie di salvia.

Preparazione e cottura:

porre la tasca in un tegame con l'olio già caldo e rosolarla bene da tutti i lati; aggiungere tutti gli odori e poi bagnare con il vino; fare cuocere a fiamma moderata per almeno un'ora; se la tasca si asciuga troppo, aggiungere brodo caldo; a cottura ultimata, fare freddare la tasca con un peso sopra per far riprendere la forma originale e per poterla affettare meglio.

Come si cucina:

nelle prime due presentazioni, in tegame rosolato con burro, salato e sfumato con vino bianco secco fino a completa cottura; nella terza presentazione, fritto in olio abbondante e salato a fine cottura. Dopo averla tagliata, scaldarla nel suo intingolo e servirla a tavola.

TRIPPA ALLA ROMANA

Ingredienti:

1 kg di trippa lessata • 100 g di sedano a pezzetti • 100 g di carota a pezzetti • 100 g di cipolla a pezzetti • 1 aglio • 150 g di guanciale stagionato spezzettato • 2 confezioni di passata di pomodoro da 700 g • 1 bicchiere di vino bianco secco • qualche foglia di menta romana fresca • ¼ di bicchiere di olio d'oliva • sale e pepe q.b.

Preparazione:

in un tegame abbastanza capiente mettere l'olio, il sedano, la carota, l'aglio intero da togliere a fine cottura, la cipolla, il guanciale e fare rosolare fin quando la cipolla sarà colorita; aggiungere la trippa e mescolare per farla insaporire con gli odori per alcuni minuti; mettere il vino e lasciare sfumare; a questo punto aggiungere la passata di pomodoro, aggiustare di sale e pepe, coprire e far cuocere a fuoco moderato, girando di tanto in tanto per evitare che si attacchi al fondo, per circa 40 minuti; aggiungere le foglie di menta, lasciare cuocere per altri 5 minuti, mescolando sempre per fare in modo che non si attacchi.

Consigli:

servire molto calda, con abbondante pecorino romano oppure, a piacere, con un misto di pecorino romano e parmigiano reggiano.

VITELLO FARCITO CON FEGATINI ALLO ZAFFERANO

Ingredienti:

1 kg di carrè di vitello disossato; 150 g di fegatini di pollo • una cipolla piccola • 40 g di burro • una bustina di zafferano • una arancia non trattata • salvia • olio extravergine di oliva • parmigiano reggiano • brodo • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

tritare la cipolla e farla appassire con metà del burro e qualche foglia di salvia tritata; unire i fegatini e rosolarli a fuoco vivo; aggiungere lo zafferano sciolto in un mestolino di acqua e fare asciugare; tritare il composto di fegatino nel mixer con un pezzetto di scorza d'arancia, unendo il parmigiano; incidere il carrè a spirale, nel senso della lunghezza, con coltello affilato, per ricavare una grande fetta; distribuire il mix di fegatini sulla carne, arrotolarla e legarla con spago da cucina; sciogliere il burro restante in una casseruola con un filo d'olio e rosolare l'arrosto; trasferirlo, quindi in una teglia con l'arancia a fettine; rosolare, pepare e cuocere in forno caldo a 180° C per un'ora circa, bagnando con un po' di fondo di cottura ed un mestolino di brodo.

VITELLO TONNATO

Ingredienti:

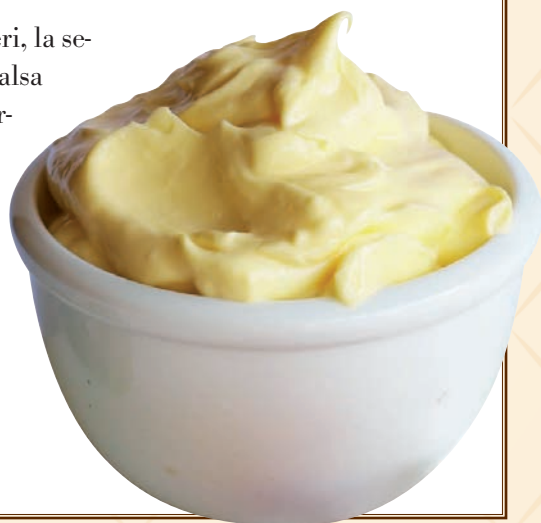
1 kg di arrosto di vitello • 600 g di maionese • 200 g di tonno all'olio di oliva • 1 cucchiaio di capperi • 1 cucchiaino di senape piccante • 2 cucchiaini di ketchup.

Preparazione:

mettere nel mixer la maionese, il tonno, i capperi, la senape, il ketchup e frullare fino ad ottenere una salsa omogenea; tagliare l'arrosto a fette sottili, cospargere ogni fetta con la salsa preparata in precedenza e guarnire con un cappero.

Consigli:

al posto dell'arrosto di vitello si può utilizzare l'arrosto di fesa di tacchino.



ZUCCHINE RIPIENE

Ingredienti:

zucchine di media grandezza • impasto base • chiara di uovo • pangrattato • cipolla • passata di pomodoro • vino bianco secco • olio di oliva.

Preparazione:

svuotare le zucchine con l'apposito attrezzo; riempire le zucchine con l'impasto base; immergere le due estremità nella chiara d'uovo sbattuto; tamponare le due estremità con il pangrattato oppure, dopo aver svuotato le zucchine tagliate nel senso longitudinale, coprirle con l'impasto base e cospargerle con il pangrattato .

Come si cucina:

in un tegame basso, soffriggere mezza cipolla tritata con un pò di olio; mettere le zucchine, fare rosolare per qualche minuto e sfumare con vino bianco secco; aggiungere la passata di pomodoro, sale q.b. e fare cuocere, coperte, per 35 minuti circa; nella seconda versione, mettere un foglio di carta da forno sul fondo di una teglia, adagiarci sopra le zucchine, irrigare il fondo con un po' di vino bianco secco, passare sopra un filo di olio e mettere al forno preriscaldato a 180°C per la durata di 35 minuti circa.

NB: Per "l'impasto base" vedere ricetta ad hoc.









POLLAME



BOCCONCINI ALL'ARANCIA

Ingredienti:

1 kg di bocconcini di tacchina • 1 arancia • 10 g di paprika dolce • olio di semi di girasole a sufficienza • vino bianco • olive verdi piccanti • sale e cannella q.b. • 1 spicchio di aglio tritato.

Preparazione:

sbucciare l'arancia, togliere la parte bianca dalla buccia e tagliarla a listarelle sottili; mettere i bocconcini di tacchina in un recipiente; tagliare gli spicchi di arancia in 4 pezzi ciascuno e aggiungerli ai bocconcini; aggiungere la paprika, la cannella, il sale, l'aglio e l'olio; mescolare il tutto molto bene, mettere in un vassoio e guarnire con le listarelle di buccia di arancia.

Come si cucina:

mettere il tutto in una casseruola e fare rosolare per qualche minuto; aggiungere vino bianco secco tiepido, coprire e continuare la cottura per circa trenta minuti a fiamma moderata; togliere il coperchio, aggiungere qualche oliva verde piccante e fare ritirare il liquido in eccesso.

Consigli:

la stessa ricetta può essere utilizzata anche per i bocconcini di pollo.

BOCCONCINI CON CIALDE DI PATATE

Ingredienti:

700 g di petto di pollo • uno spicco d'aglio • 3 patate • 2 rametti di origano • 2 rametti di timo • 2 rametti di maggiorana • un mazzetto di prezzemolo • un cucchiaino di capperi • 2 cucchiaini di aceto balsamico • mezzo mestolino di brodo • olio extravergine di oliva • farina • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

tagliare il pollo a tocchetti; tritare gli aromi con l'aglio; farli insaporire in un tegame con 3 cucchiaini d'olio e unire il pollo leggermente infarinato; cuocere a fiamma viva per 6-7 minuti, mescolando; sfumare con l'aceto balsamico, bagnare con il brodo, regolare di sale, pepare, coprire e cuocere a fuoco dolce per 10 minuti, scoperchiare; unire i capperi e fare restringere per altri 5 minuti; sbucciare e grattugiare le patate con una grattugia a fori grossi; cuocerle a cucchiaiate, schiacciandole un poco, in un filo d'olio e farle dorare da entrambi i lati; salare le cialdine e distribuirle nei piatti con il pollo.

BOCCONCINI MEDITERRANEI

Ingredienti:

1 kg di bocconcini di sovraccoscia di tacchino • 6 filetti di alici all'olio d'oliva • 1 cucchiaio di capperi • 3 foglie di alloro a pezzetti • prezzemolo tritato • 100 g di olive nere affumicate • aceto, sale e pepe q.b. • brandy • vino bianco • 1 bicchiere di olio di semi di girasole • 1 aglio a pezzetti • un pò di peperoncino.

Preparazione:

mettere i bocconcini di tacchino in un recipiente; aggiungere i filetti di alici a pezzi, i capperi, l'alloro, il prezzemolo, le olive, il peperoncino, l'aglio e l'olio; mescolare il tutto molto bene.

Come si cucina:

fare rosolare in una casseruola il tacchino con tutti gli ingredienti; aggiungere un bicchiere colmo di acqua e aceto tiepidi, salare, pepare e proseguire la cottura, a fuoco moderato, per 45 minuti con coperchio; togliere il coperchio, alzare la fiamma, aggiungere la buccia di mezzo limone a pezzettini e fare ritirare il liquido; prima di togliere dal fuoco sfumare con brandy.

Consigli:

se durante la cottura si asciuga troppo, aggiungere vino bianco secco tiepido.

CAPPONE ALLA BURLAMACCO

Ingredienti:

1 cappone disossato e ben fiammeggiato • 3 fette di pancarrè • 300 g di carne di suino tritata • 50 g di pancetta stagionata a dadini • 1 bicchiere di vino bianco secco • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 6 prugne secche snocciolate • mela verde tagliata a mezzi spicchi • 2 fette di pancetta stagionata • 1 rametto di rosmarino • sale e pepe q.b.; spago da cucina.

Preparazione:

grattugiare in un recipiente il pancarrè; aggiungere la carne di suino tritata, la pancetta a dadini, il vino, l'uovo, il sale e il pepe; mescolare molto bene e aggiungere le prugne e la mela tagliata a mezzi spicchi; con l'impasto ottenuto riempire il cappone, cucire le parti aperte con ago e filo refe; cercare di ridare al cappone la sua forma originale; posizionare sul petto le due fette di pancetta stagionata, il rametto di rosmarino e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; metterci cipolla tritata, sedano a pezzetti, carota a pezzetti e olio quanto basta; a questo punto passare la teglia al forno già caldo a 200° C il tempo di rosolare gli ingredienti; togliere la teglia dal forno e adagiarvi il cappone con il petto verso il basso; aggiungere un bicchiere di vino bianco secco precedentemente riscaldato, ½ bicchiere di acqua tiepida, aromi, sale e pepe q.b.; mettere al forno, con coperchio, per circa un'ora controllando di tanto in tanto che non si asciughi troppo; in tal caso, aggiungere un pò di vino caldo; dopo circa un'ora tirare fuori la teglia dal forno, girare il cappone e rimettere al forno, scoperto, aggiungendo ancora vino caldo, se necessario; continuare la cottura per altri 30 minuti; finita la cottura recuperare il fondo di cottura e passare al mixer, aggiungendo un po' di farina per creare una salsa da mettere sopra.

Consigli:

fare freddare prima di tagliare, altrimenti si rischia di disfarlo.

CAPPONE ALLA “CATERINA MEDICI”

Ingredienti:

1 cappone disossato e ben fiammeggiato • 4 carciofi cotti alla romana • funghi porcini trifolati • gricile e fegatino del cappone • un uovo sbattuto (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 1 tavoletta di gelatina • 2 rametti di maggiorana • 2 fette di pancetta stagionata • sale e pepe q. b. • spago da cucina • 1 spicchio di aglio • una noce di burro • olio q.b. • 2 scalogni • sedano • carota • pasta di alici • vernaccia e grappa di vernaccia.

Preparazione:

in un padellino rosolare il gricile e il fegatino, fatti a pezzetti, con poco olio, aggiungendo una noce di burro, un rametto di maggiorana, l'aglio e lasciare freddare; tagliare i carciofi a spicchi; a questo punto mettere in una terrina i carciofi, i fegatini e gricili senza l'aglio, i funghi porcini, l'uovo sbattuto, la tavoletta di gelatina sbriciolata, sale e pepe; mescolare il tutto molto bene e con l'impasto ottenuto riempire il cappone; cucire le parti aperte con ago e filo refle; cercare di ridare al cappone la sua forma; posizionare sul petto le due fette di pancetta, guarnire con un rametto di maggiorana e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia abbastanza alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere 2 scalogni a pezzetti, una costa di sedano a pezzetti, una carota a pezzetti,

una punta di pasta di alici e olio a sufficienza nel fondo della teglia; passare al forno già caldo a 200°C fin quando il tutto sarà rosolato; tirare fuori la teglia, adagiarci il cappone con il petto verso il basso; aggiungere 2 bicchieri di vernaccia precedentemente riscaldata, un bicchiere di acqua tiepida, aromi, sale e pepe q.b.: coprire e mettere al forno per circa 90 minuti, senza mai scoprire; quindi, togliere dal forno e girare il cappone; se necessario aggiungere ancora vernaccia calda e rimettere al forno, senza coperchio, per altri 30 minuti; prima di togliere dal forno sfumare con grappa di vernaccia; recuperare il fondo di cottura e passarlo al mixer con un po' di farina; usare la salsa ottenuta per condire le fette.

Consigli:

tagliare molto freddo e riscaldare al forno a temperatura moderata.

CAPPONE ALLE NOCI

Ingredienti:

1 cappone disossato • 3 fette di pancarrè • latte U.H.T. q.b (o acqua) • fegatino e rigagli del cappone puliti e a pezzetti • vino bianco secco q.b. • 1 spicchio di aglio • olio di semi di girasole q.b. • 1 rametto di rosmarino • timo, ginepro e aglio q.b. • 150 g di vitello e 150 g di suino • 50 g di pancetta stagionata a dadini • 50 g di parmigiano reggiano grattugiato • qualche gheriglio di noce • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • sale q.b. • spago da cucina.

Preparazione:

soffriggere in padella il fegatino e i rigagli con olio, aglio, un po' di rosmarino, vino bianco secco, sale e lasciare freddare; grattugiare il pancarrè in un recipiente e ammorbidire con latte o acqua; aggiungere il vitello tritato, il suino tritato, i gherigli di noce, la pancetta a dadini, il parmigiano, l'uovo, il fegatino e i rigagli freddi; aggiustare di sale, mescolare molto bene e con l'impasto ottenuto riempire il

cappone; cucire le parti aperte con ago e filo refle; cercare di ridare al cappone la sua forma; guarnire sul petto con le fette di pancetta, il rametto di rosmarino e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

porre sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi



anche sui lati; mettere sul fondo poco olio e un bicchiere di vino bianco secco; posizionare il cappone nella teglia con il petto verso il basso; aggiungere timo, ginepro, rosmarino e aglio. Coprire e mettere al forno, già caldo a 180°C, per circa 1 ora; quindi, togliere dal forno, girare il cappone, aggiungere se necessario vino caldo, qualche gheriglio di noci e rimetterlo al forno, coperto, per altri 45 minuti; a questo punto togliere il coperchio, mettere sopra al petto una noce di burro e lasciare rosolare per 15 minuti.

Consigli:

fiammeggiare bene il cappone prima di riempirlo; fare freddare prima di tagliare, altrimenti si rischia di disfarlo.

CAPPONE RIPIENO BOLLITO

Ingredienti:

un cappone pulito • polpa di vitello • petto di pollo • mortadella • mostarda di Cremona • 2 uova • un trito di prezzemolo e aglio • grana grattugiato • sale e pepe • una manciata di mollica di pane bagnata nel latte • cipolla • sedano • carote.

Preparazione:

mescolare in una terrina la polpa di vitello, il petto di pollo e la mortadella macinati; unire la mostarda a dadini, 2 uova, un trito di prezzemolo e aglio, la mollica di pane strizzata, il grana, sale e pepe; amalgamare bene il tutto fino ad ottenere un composto compatto; prendere il cappone, passarlo sulla fiamma per eliminare le piumette residue, lavarlo e asciugarlo bene, poi salarlo e peparlo internamente; riempire la cavità interna con il composto preparato, spingendolo bene in fondo con una spatola; cucire le aperture con un grosso ago o rete da cucina; fare aderire ali e coscio al dorso del cappone e legarle ben strette con lo spago.

Come si cucina:

immergerlo in una pentola di acqua salata in ebollizione dopo avere aggiunto cipolla, sedano e carote; riportare a bollore e fare sobbollire per circa 2 ore.

Consigli:

utilizzare il brodo per i tortellini; condire il cappone lessato con la mostarda di Cremona.



CAPRESE DI TACCHINO

Ingredienti:

fette di fesa di tacchino piuttosto larghe • fette di pomodoro rosso tagliate sottili • fette di mozzarella tagliate sottili • pangrattato • uovo battuto • origano e sale q.b. • stecchini.

Preparazione:

passare le fette di tacchino nel pangrattato; stenderle e metterci sopra, occupando solo una metà, una fetta di mozzarella, una fetta di pomodoro, un pizzico di origano e salare; piegarci sopra la metà rimasta libera e fermare con due stecchini; passare il fagottino ottenuto nell'uovo e poi nel pangrattato.

Come si cucina:

friggere in olio abbondante e fare scolare bene sopra un foglio di carta da cucina assorbente; metterci sopra una sottileta, un cucchiaino di passata di pomodoro, una foglia di basilico e passare al forno preriscaldato a 200°C per qualche minuto.

CONIGLIO AL PESTO DI LARDO E POMODORINI SECCHI

Ingredienti:

un coniglio di 1,2 kg tagliato a piccoli pezzi • 130 g di pomodorini secchi • 100 g di lardo a fettine • uno spicco d'aglio • un mazzetto di erbe aromatiche miste (salvia, timo, maggiorana) • 50 g di burro • aceto bianco • vino bianco secco • brodo, pepe e sale q.b.

Preparazione e cottura:

portare a bollore 2,5 dl di acqua con un pizzico di sale; unire i pomodorini, riportare ad ebollizione, spegnere la fiamma e scolare i pomodorini; mettere il coniglio a bagno in una terrina con acqua e qualche cucchiaino di aceto per 10 minuti, scolarlo, sciacquarlo e asciugarlo con carta da cucina; mondare, lavare e tritare le erbe aromatiche con l'aglio sbucciato e il lardo, salare e pepare; spalmare il pesto ottenuto sui pezzi di coniglio e rosolarli con il burro in una teglia; bagnare con 4-5 cucchiaini di vino bianco; infornare e cuocere a 180° C per 40 minuti, bagnando con il brodo caldo se necessario; unire infine i pomodorini, alzare la temperatura a 230° C e proseguire la cottura per altri 10-15 minuti.



CONIGLIO ALLA PROVOLA

Ingredienti:

un coniglio • provola affumicata • rucola • sale q.b. • stecchini • brandy.

Preparazione e cottura:

disossare il coniglio; dividerlo in parti uguali; mettere nell'interno la rucola e la provola affumicata; salare q.b., chiudere con stecchini. Mettere in un tegame oleato il coniglio infarinato; soffriggere per 5 minuti; aggiungere 1/5 di bicchierino di brandy.

Tempi di cottura:

30 minuti circa in forno a 180°C.

CONIGLIO FRITTO

Ingredienti:

coniglio • 4 uova • 2 limoni • olio per friggere • farina • sale • prezzemolo.

Preparazione e cottura:

rompere le uova in una capiente ciotola e unire il succo di limone; amalgamare il tutto e fare marinare il coniglio per qualche ora; prendere una grande padella, versarci olio, che copra quasi completamente il coniglio; infarinare i pezzi, fare cadere la farina in eccedenza e cuocere nell'olio ben caldo per almeno mezz'ora, girando i pezzi di tanto in tanto; togliere dal fuoco e fare scolare su carta per fritti, salare e aggiungere qualche foglia di prezzemolo per guarnire.

CONIGLIO ALLA SICILIANA

Ingredienti:

un coniglio • olio • capperi • olive nere • pomodorini e sale q.b. • vino bianco secco.

Preparazione e cottura:

fare a pezzi un coniglio e metterlo insieme agli ingredienti in un capace tegame; fare rosolare per dieci minuti circa, sfumando con vino bianco secco; far cuocere per ulteriori 30 minuti circa.

CONIGLIO ALLE PRUGNE

Ingredienti:

1 coniglio disossato • 200 g di polpa di tacchino tritata • 4 fette di pancarrè • 100 g di panna da cucina • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 8 prugne secche snocciolate • erba cipollina e finocchiella q.b. • scalogno • carota • sedano • alloro • olio di oliva • pera spadona • 8 fette sottili di pancetta stagionata • sale e pepe q.b. • spago da cucina.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente, aggiungere la panna e mescolare fino ad ottenere una crema; unire la polpa di tacchino tritata, le uova, l'erba cipollina sminuzzata, salare e amalgamare il tutto molto bene; allargare il coniglio il più possibile; stenderci sopra l'impasto preparato precedentemente, posizionare le prugne in fila al centro dell'impasto e avvolgere, ridando al coniglio la sua forma; foderare con le fette di pancetta stagionata e legare con lo spago.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere uno scalogno a pezzetti, una carota a dadini, una costa di sedano a dadini, due foglie di alloro, olio di oliva e mettere al forno già caldo a 200° C fin quando il tutto sarà ben rosolato; togliere la teglia dal forno, metterci dentro il coniglio, 2 bicchieri di vino bianco secco tiepido, un rametto di finocchiella, sale, pepe e rimettere al forno, con coperchio, per circa un'ora; di tanto in tanto girare il coniglio e, se necessario, aggiungere vino tiepido; a questo punto, togliere il coperchio, aggiungere qualche spicchio di pera spadona, tre o quattro prugne snocciolate e continuare la cottura, senza coperchio, per altri 30 minuti; recuperare il fondo di cottura, togliere le foglie di alloro, passarlo al mixer, farlo addensare con farina e usarlo per condire il coniglio.



CORDON BLUE

Ingredienti:

petto di pollo di media grandezza senza il filetto • fontina a fette • prosciutto cotto a fette • uovo sbattuto • pangrattato • stecchini.

Preparazione:

praticare un taglio al petto di pollo longitudinalmente; inserire all'interno una fetta di fontina, ½ fetta di prosciutto cotto e chiudere con uno stecchino; passare prima nel pangrattato, poi nell'uovo e di nuovo nel pangrattato.

Come si cucina:

fritto in olio abbondante oppure al forno a 180°C per circa 30 minuti con sopra un ricciolo di burro; salare durante la cottura .

COSCE DI CONIGLIO AROMATICHE

Ingredienti:

4 grandi cosce di coniglio • un peperone giallo • 200 g di pomodori maturi • 40 g di farina
• 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva • un cucchiaino di curry in polvere • 2
spicchi di aglio • un rametto di maggiorana • un rametto di timo • sale.

Preparazione:

mescolare in un piatto la farina con il curry e passarvi le cosce di coniglio in modo che ne siano ricoperte; pulire e tritare il timo e la maggiorana e distribuire sulle cosce; fare imbiondire l'aglio sbucciato in un tegame con l'olio, unire le cosce di coniglio e rosolare per 5 minuti a fiamma vivace, girandole spesso; abbassare la fiamma e cuocere per 10 minuti; spellare il peperone con il pelaverdure, aprirlo e privarlo dei semi e delle coste bianche interne, quindi tagliarlo a striscioline; spellare anche i pomodori, strizzarli, eliminare i semi e dividerli in filetti; aggiungere le due verdure nel tegame con il coniglio, salare, mescolare e cuocere per altri 20 minuti, a fuoco moderato; mescolare ogni tanto gli ingredienti per evitare che si attacchino sul fondo; scolare il coniglio, disporlo in un piatto da portata con le verdure e guarnire, a piacere, con un rametto di maggiorana.



COSCETTE DI POLLO PANATE

Ingredienti:

coscette di pollo • limone • uovo • pangrattato • sale e pepe q.b.

Preparazione:

disossare le cosce di pollo in maniera parziale, metterle a bagno nell'uovo e mezzo limone; panare nel pangrattato.

Cottura:

friggere in abbondante olio per circa 10 minuti a fuoco medio; salare a fine cottura.

COSCIA DI POLLO RIPIENA

Ingredienti:

1 coscia e sovracoscia di pollo con pelle e disossata • impasto agli spinaci q.b. • prosciutto cotto a dadini q.b. • un piccolo rametto di rosmarino • vino bianco • spago da cucina • sale, pepe e aromi e brandy q.b.

Preparazione:

disossare il pollo, cercando di lasciare la coscia intera; unire all'impasto gli spinaci e i dadini di prosciutto cotto; riempire la coscia di pollo nella cavità e dove è stato tolto l'osso della sovracoscia; riunire la pelle per chiudere la parte aperta; posizionarci sopra il rosmarino e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

al tegame, coperto, a fuoco moderato con vino bianco secco, sale, pepe, aromi, per circa 40 minuti; quindi scoprire, alzare la fiamma, irrorare con brandy e fare rosolare per qualche minuto.

NB. Per "l'impasto agli spinaci", vedi ricetta ad hoc.



CROCCHETTE DI POLLO ALLA SENAPE

Ingredienti:

1 kg di pollo tritato • 1 pacco di pancarrè da 330 g • 200 g di fontina tritata • 100 g di gruviera tritato • 3 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 3 cucchiaini di senape • sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere il pollo tritato, la fontina, il gruviera, le uova, la senape e il sale; amalgamare il tutto molto bene e mettere in frigorifero a riposare per almeno due ore.

Come si cucinano:

fritte in abbondante olio o al forno con qualche ricciolo di burro; gli hamburger in padella o grigliati.

NB. L'impasto in parola si impiega per preparare le crocchette, i polpettoni oppure hamburger da passare nel pangrattato.

CROCCHETTE DI POLLO ALL'ARANCIA

Ingredienti:

1 kg di pollo tritato • 1 pacco di pancarrè da 330 g • 200 g di fontina tritata • 100 g di gruviera tritato • succo di 3 arance • buccia di una arancia sminuzzata • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • prezzemolo triturato e sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente e aggiungere il pollo tritato, la fontina, il gruviera, il succo di arancia, la buccia di arancia, il prezzemolo, l'uovo e il sale; amalgamare il tutto molto bene e mettere in frigo a riposare per due ore.

Come si cucinano:

fritte in abbondante olio o al forno con qualche ricciolo di burro; gli hamburger in padella o grigliati.

NB. L'impasto in parola si impiega per preparare le crocchette, i polpettoni oppure hamburger da passare nel pangrattato.

CROCCHETTE DI POLLO E SPINACI

Ingredienti:

1 kg di pollo tritato • 300 g di spinaci surgelati • 1 pacco di pancarrè da 330 g • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 200 g di fontina grattugiata • 100 g di gruviera grattugiata • sale q.b.

Preparazione:

lessare gli spinaci con poca acqua e sale e farli freddare; grattugiare il pancarrè in un recipiente, aggiungere gli spinaci lessati appena scolati, il pollo tritato, la fontina, il gruviera, l'uovo e il sale; mescolare il tutto molto bene e mettere a riposare in frigo per due ore.

Come si cucinano:

fritte in abbondante olio o al forno con qualche ricciolo di burro; gli hamburger in padella o grigliati.

NB. L'impasto in parola si impiega per preparare le crocchettine, i polpettoni oppure hamburger da passare nel pangrattato.

CROCCHETTE DI POLLO CON PREZZEMOLO

Ingredienti:

1 kg di pollo tritato • 1 pacco di pancarrè da 330 g • abbondante prezzemolo tritato • 3 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 200 g di fontina tritata • 100 g di gruviera tritato • sale q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente, aggiungere il pollo tritato, la fontina, il gruviera, le uova, il prezzemolo e il sale, mescolare il tutto molto bene e mettere in frigo a riposare per almeno due ore.

Come si cucinano:

fritte in abbondante olio o al forno con qualche ricciolo di burro; gli hamburger in padella o grigliati.

NB. L'impasto in parola si impiega per preparare le crocchettine, i polpettoni oppure hamburger da passare nel pangrattato.

FARAONA RIPIENA ALL'ARANCIA

Ingredienti:

1 faraona disossata e ben fiammeggiata • 1 kg di polpa di pollo arrosto • 100 g di pancetta stag • 100 g di prosciutto cotto • 100 g di parmigiano reggiano • 6 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 200 g di panna da cucina • 1 confezione di pancarrè da 330 g • succo di due arance • scorza di una arancia a pezzettini • 2 fette di bacon sottili • 3 foglie di salvia • cannella, sale e pepe q.b. • spago da cucina • scalogno • sedano • carota • olio di oliva • aromi • Grand Marnier.

Preparazione:

spezzettare in un recipiente il pancarrè e ammolloarlo con il succo di arancia; tritare nello stesso recipiente la polpa di pollo arrosto, la pancetta stagionata e il prosciutto cotto; aggiungere il parmigiano, le uova, la panna da cucina, la scorza di arancia, un po' di cannella, il sale, il pepe e amalgamare molto bene; lasciare riposare in frigo per qualche ora; riempire la faraona con circa 400 g di impasto (non di più, perché durante la cottura gonfia e potrebbe spaccare la faraona); cucire le parti aperte con ago e filo refe; ridare forma alla faraona, guarnire con le fette di bacon, le foglie di salvia e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; aggiungere uno scalogno a pezzetti, sedano, carota e olio quanto basta; a questo punto passare la teglia al forno già caldo a 200 C per il tempo di far imbrunire lo scalogno; togliere la teglia dal forno, adagiarsi la faraona con il petto rivolto verso il basso, aggiungere 1 bicchiere e mezzo di vino bianco secco precedentemente riscaldato, ½ bicchiere di acqua tiepida, aromi, sale e pepe, coprire e mettere al forno per circa un'ora, controllando di tanto in tanto che non si asciughi troppo e bagnandola con il proprio liquido ed, ove del caso, aggiungere un po' di vino caldo; dopo circa un'ora tirare fuori la teglia dal forno, girare la faraona con il petto verso l'alto, aggiungere la scorza di mezza arancia a listelline e rimettere al forno senza coperchio; continuare la cottura per altri venti minuti; sfumare con un bicchierino di Grand Marnier.

Consigli:

freddare bene prima di tagliare e intiepidire prima di servire.



FARAONA ALL'AMARETTO

Ingredienti:

1 faraona disossata e ben fiammeggiata • 5 fette di pancarrè
 • 150 g di suino tritato • 50 g di amaretti sbriciolati • 50
 g di pancetta a dadini • 100 g di mostarda di Cre-
 mona • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pa-
 storizzato) • 1 bicchierino di brandy •
 2 fette di bacon sottili • 1 rametto di
 maggiorana • sale q.b. • olio di oliva •
 vino bianco secco • scalogno • brodo
 • mandarini • marsala secco.

Preparazione:

sbriciolare il pancarrè in un recipiente, unirci gli amaretti, la pancetta a dadini, la mostarda di Cremona con il suo liquido (tagliare la frutta a pezzetti), il brandy e amalgamare il tutto molto bene; a questo punto, aggiungere la carne di suino tritata, l'uovo, il sale e impastare molto bene; con l'impasto ottenuto riempire la faraona e cucire le parti aperte con ago e filo refe; ridare alla faraona la sua forma, posizionare sul petto le due fette di bacon, guarnire con il rametto di maggiorana e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; adagiare nella teglia la faraona con il petto rivolto verso il basso; mettere olio a sufficienza, 1 bicchiere scarso di vino bianco secco, 1 scalogno a fette, uno spicchio di aglio, sale, pepe e fare cuocere al forno già caldo a 180°C, senza coperchio, per circa 30 minuti; togliere dal forno, girare la faraona, aggiungere due mestoli di brodo di pollo, 4 spicchi di mandarino tagliati a metà, coprire e rimettere al forno per circa un'ora; passato questo tempo, togliere il coperchio, aggiustare di sale, alzare la temperatura a 200°C e fare rosolare e ritirare il liquido quanto basta; pochi minuti prima di togliere dal forno sfumare con ½ bicchierino di marsala secco; togliere dal fondo di cottura l'aglio, passarlo al mixer con poca farina e usare la salsa ottenuta per condire le fette.

Consigli:

freddare bene prima di tagliare, altrimenti si rischia di disfarla; dopo averla affettata scaldare al forno, coperta con carta argentata, prima di servirla.



FARAONA ALLA MAREMMANA

Ingredienti:

1 faraona disossata e fiammeggiata • 3 fette di pancarrè • ½ bicchiere di vino rosso • 250 g di suino tritato • 10 g di funghi porcini secchi • 50 g di pancetta stagionata a dadini • 25 g di pinoli • 25 g di uva sultanina • qualche foglia di salvia • sale e pepe q.b. • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • qualche foglia di salvia e di alloro • qualche bacca di ginepro • spago da cucina • ½ bicchiere di acqua tiepida • ½ bicchiere vino bianco tiepido • 2 fette di pancetta stagionata • pepe in grani • cipolla • aghi di rosmarino • scalogno • grappa di vernaccia • vino rosso.

Preparazione:

in un piccolo recipiente mettere ½ bicchiere di acqua tiepida, ½ bicchiere di vino bianco tiepido e unire i funghi a rinvenire; in un altro piccolo recipiente mettete l'uva sultanina con sufficiente acqua tiepida e fare rinvenire; in un recipiente a parte spezzettare il pancarrè, bagnarlo con il vino rosso, aggiungere il suino tritato, la pancetta a dadini, i pinoli, i funghi ben scolati, l'uva sultanina ben scolata, l'uovo, il sale e il pepe; amalgamare il tutto molto bene e con l'impasto ottenuto riempire la faraona; cucire le parti aperte con ago e filo refe, cercare di ridare alla faraona la sua forma, mettere sul petto le due fette di pancetta stagionata, guarnire con tre foglie di salvia e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere la faraona in una casseruola, aggiungere vino rosso fino a coprirla a metà, qualche bacca di ginepro schiacciata, 2 foglie di alloro, 1 spicchio d'aglio a pezzetti, aghi di rosmarino, pepe in grani, salvia e cipolla a fette; lasciare marinare per qualche ora avendo cura di girarla di tanto in tanto; preparare una teglia abbastanza alta e foderare con carta forno; mettere sul fondo olio a sufficienza, uno scalogno a pezzi, rosmarino, qualche bacca di ginepro, salvia e adagiarvi la faraona con il petto rivolto verso il basso; mettere al forno già caldo a 200°C, scoperta, a rosolare per 10 minuti; nel frattempo passare al colino il vino della marinata, spremendo anche i suoi ingredienti; togliere la teglia dal forno ed aggiungere 2 mestoli di marinata, sale e pepe, coprire e rimettere al forno per 45 minuti; passati i 45 minuti, togliere di nuovo la teglia dal forno, girare la faraona, rimetterla al forno scoperta e farla cuocere per altri sessanta minuti, aggiungendo ogni tanto la restante marinata e aggiustando di sale e pepe; da ultimo, sfumare con grappa di vernaccia.

Consigli:

ove possibile, usare pinoli di Sanrossore; tagliare fredda.

FARAONA ALLE CASTAGNE

Ingredienti:

1 faraona, media, disossata e fiammeggiata • 200 g di castane secche • 10 g di semi di finocchio • 1 bicchierino di brandy • sale q.b. • 1 foglia di alloro • 150 g di suino tritato • 150 g di vitello tritato • 80 g di pancetta stagionata tritata • 3 fette di pancarrè • latte U.H.T. q.b. • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • prezzemolo q.b. • 1 rametto di rosmarino • 2 fette di pancetta stagionata • pepe q.b. • aglio • aromi • vino bianco secco • spago da cucina.

Preparazione:

mettere a mollo le castagne per due ore, scolarle e lessarle con i semi di finocchio e l'alloro; scolarle, annaffiarle subito con il brandy e farle freddare; in un recipiente spezzettare il pancarrè, aggiungere un po' di latte e fare una crema; unire alla crema il suino tritato, il vitello tritato, la pancetta tritata, il prezzemolo, l'uovo, il sale e più della metà delle castane lessate (quelle che rimangono servono per la cottura); amalgamare molto bene e con l'impasto ottenuto riempite la faraona; con ago e filo refle cucire le parti aperte, ridare alla faraona la sua forma, guarnire sul petto con le 2 fette di pancetta, il rosmarino e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere la faraona nella teglia con il petto verso il basso; aggiungere olio abbondante, 2 spicchi di aglio interi, rosmarino, aromi, 2 bicchieri di vino bianco secco; sale e pepe q.b.; mettere al forno già caldo a 200°C, coperta, per circa 1 ora; togliere dal forno, girare la faraona, aggiungere vino bianco tiepido, se necessario, aggiustare di sale e proseguire la cottura, con coperchio, ancora per 1 ora; togliere il coperchio, unire le rimanenti castagne lessate, irrorare con brandy e fare rosolare a fuoco alto per il tempo necessario.

Consigli:

fare alcuni fori sul petto e sulle cosce e inserirvi sale, pepe, un pezzettino di pancetta e qualche ago di rosmarino; tagliare molto fredda.



FARAONA ALLE VERDURE AMARE

Ingredienti:

faraona • verdure amare (radicchio, indivia) • salsiccia • un'arancia • sale.

Preparazione:

tagliare grossolanamente le verdure, amalgamare con una salsiccia sbriciolata e salare tutto moderatamente. Farcire la faraona e cucirla.

Come si cucina:

mettere nel forno già caldo a temperatura media a 120° C per circa un'ora e mezza. A fine cottura irrorare con il succo dell'arancia e fare riposare per 10 minuti nel forno ancora caldo.

Consigli:

prima di portare in tavola guarnire con bucce d'arancia tagliate alla julienne.

FUSELLI RIPIENI AI FUNGHI

Ingredienti:

fuselli di pollo disossati e spellati • 300 g di carne di pollo tritata • 100 g funghi trifolati • 50 g di fontina tritata • 1 fetta di pancarrè • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • pangrattato • uovo sbattuto • sale, burro e aromi q.b.

Preparazione:

grattugiare il pancarrè in un recipiente; aggiungere la carne di pollo tritata, i funghi trifolati, la fontina, l'uovo e il sale; amalgamare il tutto e con l'impasto ottenuto riempire i fuselli di pollo senza esagerare; cucite con ago e filo refe la parte aperta; passarli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato; ove necessario, ripetere due volte l'ultima operazione.

Come si cucina:

si possono friggere in padella con olio abbondante, per il tempo necessario, considerando che gli ingredienti del ripieno non hanno bisogno di molta cottura; oppure; al forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti, con sopra un ricciolo di burro e appena poco sale o aromi.



FUSELLO FARCITO

Ingredienti:

1 grosso fusello di tacchino • 2 fette di bacon • 1 salsiccia macinata • 2 foglie di alloro • 20 g di ariosto (o un aroma equivalente) • rete di suino • sale e pepe q.b. • cipolle bianche • aglio • origano • pangrattato • vino bianco secco • olio di oliva.

Preparazione:

togliere la pelle al fusello e incidere la carne nel senso dell'osso; togliere l'osso, i vari ossicini a raggiera e spianare leggermente; salare e pepare la parte interna; stenderci sopra le due fette di bacon; togliere la pelle alla salsiccia e spianarla sopra le fette di bacon; riavvolgere il fusello ridandogli la sua forma originale; cospargere con l'ariosto o altro aroma simile; mettere sopra le 2 foglie di alloro; a parte, fare rinvenire la rete di suino in acqua tiepida; fare asciugare la rete e avvolgerci il fusello; fissare con qualche giro di filo refe.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; ungere con olio il fondo, adagiarvi il fusello e contornarlo di cipolle bianche divise a metà, salare e pepare le cipolle, spolverare con origano e pane grattato; mettere sopra un filo di olio e due spicchi di aglio interi; a questo punto mettere al forno già caldo a 200°C, con coperchio, per circa un'ora; togliere il coperchio, irrorare con vino bianco secco e fare rosolare.

FUSELLO RIPIENO ALLA PROVOLA

Ingredienti:

fuselli di pollo disossati e senza pelle • provola affumicata a pezzettini • salsiccia macinata sbriciolata • uovo sbattuto • pangrattato • aroma e sale q.b.

Preparazione:

unire la provola alla salsiccia sbriciolata e amalgamare utilizzando un pò di uovo; con l'impasto ottenuto riempire la cavità dei fuselli senza esagerare; cucire la parte aperta con ago e filo refe; passarli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, cercando di appiattirli; se necessario, ripetere l'ultima operazione due volte.

Come si cucina:

si possono friggere in padella con olio abbondante, per il tempo necessario, considerando che gli ingredienti del ripieno non hanno bisogno di molta cottura; oppure al forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti, con sopra un ricciolo di burro e appena un po' di sale o aromi.

GALANTINA DI POLLO ALL'ARANCIA

Ingredienti:

1 kg di polpa di pollo arrosto • 200 g di prosciutto cotto • 200 g di pancetta stagionata • 100 g di parmigiano reggiano grattugiato • scorza di un'arancia tritata • 1 confezione di panna da cucina da 200 ml • 1 confezione di pancarrè da 330 g • 6 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • ½ litro di latte U.H.T. • sale, noce moscata e burro q.b. • carta argentata.

Preparazione:

spezzettare o grattugiare il pancarrè in un recipiente possibilmente rotondo, per facilitare la manipolazione; aggiungere la scorza di arancia, il parmigiano, la noce moscata, il latte e amalgamare fino a creare una crema; tritare nello stesso recipiente il pollo, il prosciutto cotto e la pancetta stagionata; aggiungere le uova, il sale, la panna e mescolare il tutto molto bene; non preoccuparsi se il composto risultasse troppo liquido; va messo in frigo per qualche ora perché si rassodi; intanto, tagliare la carta argentata in pezzi di circa 40 cm e cospargerli con il burro nella parte centrale; con l'impasto, ormai rassodato, formare polpettoni di circa 500 g ciascuno e posizionarli sopra la carta argentata nella parte imburrata; avvolgere i polpettoni senza stringere troppo perché durante la cottura gonfiano; chiudere con cura le parti laterali e piegare la carta sotto i polpettoni.

Come si cucina:

mettere sopra una teglia a bordi bassi un foglio di carta forno; appoggiarci sopra i polpettoni con la parte della carta piegata sotto e distanti uno dall'altro; scaldare il forno a 150°C, mettere dentro la teglia e cuocere per un'ora senza aprire; togliere la teglia dal forno e lasciare freddare, senza toccarli, in frigo per circa due ore; se qualche polpettone fosse scoppiato, uscendo dalla carta argentata, non bisogna preoccuparsi: si recupera, una volta freddati; toglierli, molto delicatamente, dalla carta argentata e avvolgerli nella pellicola trasparente.

Come si utilizza:

tagliati a rotelline per antipasti con sopra creme varie o come contorno di piatti di carne o di pol-lame arrosto.



GIARDINIERA DI POLLO

Ingredienti:

1 kg di polpa di pollo arrosto fatta a pezzettini • 100 g di giardiniera di vegetali sotto aceto ben scolata • 100 g di mais lessato al naturale • 100 g di olive verdi snocciolate • 100 g di carotine lessate al naturale • 100 g di piselli lessati al naturale • il succo di mezzo limone • olio di semi di girasole e sale q.b.

Preparazione:

in un recipiente rotondo unire il pollo, la giardiniera, il mais, le olive, le carotine, i piselli e dare una prima mischiata; aggiungere il succo di limone, il sale, l'olio di semi di girasole e mescolare molto bene.

Consigli:

è consigliabile usare pollo arrosto, anziché pollo lessato, perché non inacidisce velocemente; è consigliato l'olio di semi di girasole, perché in frigo non si addensa, ma si può usare anche olio di oliva.

IMPASTO DI POLLO

Ingredienti:

2 kg di polpa di pollo • 2 confezioni di pancarrè da 330 g ciascuna • ½ litro di latte U.H.T • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • scorza di un limone grattugiata • 100 g di parmigiano reggiano grattugiato • 2 g di sale • noce moscata q.b.

Preparazione:

spezzettare il pancarrè in un recipiente; aggiungere il parmigiano, la scorza di limone grattugiata, la noce moscata, il latte e mescolare il tutto molto bene fino ad ottenere un impasto piuttosto denso (se necessario aggiungere ancora latte); tritare il pollo nello stesso recipiente; aggiungere le uova, il sale e amalgamare molto bene; mettere l'impasto in un recipiente di acciaio e fate riposare in frigo per almeno due ore; se al momento dell'uso dovesse risultare troppo fluido si aggiunga un po' di pane grattato; mescolare di nuovo e rimettere in frigo per il tempo necessario perché rapprenda.

Come si utilizza:

per preparare crocchette e polpettoni da passare nel pangrattato oppure per hamburger o ripieni con aggiunta di altri ingredienti.

INSALATA DI POLLO CON FONTINA

Ingredienti:

carne cotta di pollo a pezzetti • insalata cappuccina • maionese • prosciutto cotto a dadini • fontina • sale e pepe.

Preparazione:

mescolare in terrina la carne di pollo, l'insalata, la maionese ed, a piacere, prosciutto cotto a dadini e fontina; salare e pepare q.b.; mescolare bene.

Consigli:

si suggerisce di usare carne di pollo arrosto.



INSALATA DI POLLO

Ingredienti:

1 kg di polpa di pollo arrosto fatta a pezzettini • 500 g di lattuga pulita e fatta a listarelle • 500 g di carote pulite e fatte a listarelle sottili • 1 kg circa di maionese.

Preparazione:

in un recipiente rotondo unire il pollo, la lattuga, le carote e dare una prima mischiata; aggiungere poco per volta la maionese e amalgamare bene; se alla fine il composto risulta ancora troppo denso, aggiungere altra maionese.

Consigli:

è consigliabile usare pollo arrosto, anziché pollo lesso, perché non inacidisce velocemente.



INVOLTINI CON ASPARAGI

Ingredienti:

10 fette di fesa di tacchino • 10 asparagi lessati • tuorlo di un uovo • 2 cucchiaini di parmigiano reggiano • 1 cucchiaio di farina bianca • sale, pepe q.b. e maggiorana q.b. • brodo di pollo • purea di patate • burro • aglio.

Preparazione:

lessare gli asparagi in abbondante acqua e sale; separare le punte dai gambi; mettere i gambi in un mixer con il tuorlo d'uovo, il parmigiano, un pizzico di sale, poco pepe e frullare fino ad ottenere una crema omogenea; fare girare il mixer lentamente e aggiungere piano piano la farina, continuando fino a quando non sarà ben amalgamata; spalmare la crema sopra le fette di tacchino, mettere una punta di asparago sopra ogni fetta, arrotolare e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

passare gli involtini nella farina e fare rosolare in una casseruola con burro, aglio, sale, pepe e maggiorana; quando saranno ben rosolati aggiungere uno o due mestoli di brodo di pollo, coprire e fare cuocere lentamente per circa trenta minuti; a questo punto togliere gli involtini, alzare la fiamma per far ritirare il liquido e aggiungere un po' di farina per creare una crema; in un piatto creare un letto di purè di patate, adagiarci sopra un involtino e condire con la sua crema.

INVOLTINI D'ESTATE

Ingredienti:

10 fette di fesa di tacchino • 10 fette di fontina • 10 pezzi di peperone arrostito • 10 fette di bacon • sale e pepe q.b. • stecchini • scalogni • olio di oliva • vino bianco secco.

Preparazione:

stendere le fette di tacchino, salare e pepare; appoggiare sopra ogni fetta di fesa una fetta di fontina, un pezzo di peperone e arrotolare; avvolgere l'involentino con una fetta di bacon e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

fare rosolare in padella con olio di oliva e due scalogni a pezzi, aggiungendo vino bianco secco; aggiustare di sale e fare cuocere con coperchio per 30 minuti; togliere il coperchio e fare ritirare il liquido al punto giusto.

INVOLTINI DI TACCHINO

Ingredienti:

fette di fesa di tacchino • fette di prosciutto crudo di montagna • salvia • stecchini • brandy • sale e pepe q.b.

Preparazione:

stendere le fette di tacchino, adagiarvi sopra una fetta di prosciutto e una foglia di salvia, avvolgerli e fermarli con due stecchini.

Come si cucinano:

passarli nella farina e metterli a cuocere in una padella con burro; a metà cottura salare e pepare; prima di togliere dal fuoco sfumare con brandy.

MESSICANI DI TACCHINO

Ingredienti:

fette di tacchino • salsiccia piccante • fette di pancetta fresca • sale q.b. • coriandolo q.b. • spago da cucina • aglio • sedano • carota • cipolla • olio di oliva • vino bianco secco • fagioli lessati.

Preparazione:

stendere le fette di tacchino, salarle, spalmarci sopra la salsiccia piccante; spolverare sopra un po' di coriandolo, avvolgerle come un involtino, fasciarle con una fetta di pancetta fresca e legarle con lo spago da cucina.

Come si cucinano:

rosolare gli involtini con aglio, sedano a dadini, carota a dadini, cipolla sminuzzata e olio di oliva; sfumare con vino bianco secco tiepido; aggiungere passata di pomodoro, aggiustare di sale e continuare la cottura per circa 30 minuti; a questo punto unire i fagioli precedentemente lessati e ultimare la cottura per altri 10 minuti.



PADELLATA

Ingredienti:

1 pollo • 1 coniglio • 1 kg di agnello • 400 g di olive verdi piccanti • 2 spicchi di aglio • gli aghi di 4 rametti di rosmarino • ½ litro di olio di semi di girasole • aromi misti • qualche goccia di aceto • vino bianco secco • sale e pepe q..

Preparazione:

togliere la pelle al pollo e farlo a pezzi; togliere la testa e il fegatino al coniglio e farlo a pezzi; fare a pezzi l'agnello; mettere i pezzi di tutte e tre le carni in un recipiente; unire l'aglio a pezzetti, gli aghi di rosmarino, gli aromi, le olive verdi piccanti, l'aceto e l'olio di semi di girasole; mescolare il tutto e lasciate riposare in frigo per almeno due ore.

Come si cucina:

versare il tutto in una casseruola e fare rosolare per qualche minuto a fuoco forte; aggiungere 2 bicchieri di vino bianco secco, sale e pepe; coprire e fare cuocere a fuoco moderato per circa un'ora, togliere il coperchio, alzare la fiamma e fare ritirare il liquido al punto giusto.



PANZEROTTI DI TACCHINO AL TALEGGIO

Ingredienti:

tacchino • taleggio • sale q.b. • stecchini • vino bianco.

Preparazione:

tagliare fette di tacchino; porvi sopra il taleggio; arrotolarle; chiudere con stecchini.

Cottura:

soffriggere in olio; sfumare a metà cottura con vino; coprire e finire la cottura con sale q.b.

PATÈ ALLA MAREMMANA

Ingredienti:

600 g di fegatini e cuoricini di pollo puliti e fatti a pezzetti • 80 g + 100 g di burro • 150 g di cipolla tritata • 2 foglie di alloro • 16 filetti di alici sotto sale • due cucchiaini colmi di capperi • un bicchiere di vernaccia secca • sale e pepe q.b. • un bicchierino di brandy.

Preparazione e cottura:

fare imbriondire in una casseruola la cipolla e l'alloro con 80 g di burro; unire i fegatini e i cuoricini alla cipolla e mischiare, con un mestolo, fin quando non avranno perso il caratteristico colore sanguigno; a questo punto, aggiungere il sale

e il pepe; mescolare di nuovo e fare cuocere per qualche minuto con coperchio; aggiungere la vernaccia e fare evaporare a fuoco vivo per qualche minuto; lasciare stiepidire, togliere le foglie di alloro, versare nel mixer, aggiungere i capperi, le alici lavate e sminuzzare e frullare fin quando si sarà ottenuta una crema omogenea; versare di nuovo nella casseruola di cottura, aggiungere 100 g di burro e cuocere a fuoco lento, continuando a mescolare per non farlo attaccare al fondo e sino a quando il burro si sarà fuso; togliere dal fuoco appena si noteranno i primi segnali di bollitura; versarci il bicchierino di brandy e mescolare bene; lasciare freddare a temperatura ambiente, avendo cura di mescolare ogni tanto per far sì che il burro si amalgami bene e non venga a galla.

Consigli:

spalmato sopra crostini di pane, bagnati con brodo di gallina bollente e decorati con un cappero.



PETTI DI CAPPONE RIPIENI CON SALSA

Ingredienti:

2 petti di cappone • 100 g di gorgonzola naturale • un cuore di sedano • una mela • una bustina di zafferano • un cucchiaino di Marsala • un dl di panna da montare • 1,5 dl di brodo • 30 g di burro • sale.

Preparazione e cottura:

dividere i petti di cappone in 2 parti, tagliando la carne a livello dello sterno in modo da ottenere 4 filetti; sbriciolare il gorgonzola, ridurre il sedano a fettine sottili, la mela a dadini e mescolare tutto; con un coltello affilato praticare un taglio nello spessore di ogni filetto in modo da ottenere una tasca; suddividere il ripieno nei filetti e chiudere l'apertura con uno stecchino; fare sciogliere il burro in una padella antiaderente, rosolarvi i filetti ripieni, bagnarli con il Marsala e lasciarlo evaporare; versare il brodo bollente, coprire e cuocere i filetti per circa 20 minuti; levare la carne dal fondo di cottura e metterla su un piatto; aggiungere al fondo lo zafferano e la panna; mescolare, lasciare addensare la salsa e versarla sulla carne.

PETTO DI POLLO ALLA VENETA

Ingredienti:

2 petti di pollo • 300 g di funghi porcini • 50 g di prosciutto crudo • marsala • farina • brodo • un cucchiaino di prezzemolo tritato • olio extravergine d'oliva • burro • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

pulire delicatamente i funghi e tagliarli a fettine non troppo sottili; tritare finemente il prosciutto e farlo rosolare per 3-4 minuti in una capace casseruola con 3 cucchiaini d'olio e 20 g di burro; unire i petti di pollo leggermente infarinati, salare e pepare e dorare da entrambe le parti per 5 minuti; aggiungere i funghi, farli insaporire per 2-3 minuti, poi versare un bicchiere di brodo; coprire e fare sobbollire per circa 20 minuti, girando i petti di pollo di tanto in tanto e bagnando ancora con brodo, se il fondo di cottura dovesse risultare troppo asciutto; profumare con un bicchiere scarso di Marsala e continuare la cottura per una decina di minuti, finchè la salsa si sarà addensata.

Consigli:

disporre i petti di pollo su un piatto da portata caldo, ricoprirli con la salsa, spolverizzarli con il prezzemolo e servire.



PETTO DI POLLO PANATO

Ingredienti:

petto di pollo a fette • uovo sbattuto • pangrattato • sale e pepe q.b. • parmigiano q.b.

Preparazione:

sbattere le uova con il sale, il pepe e il parmigiano; passare il pollo prima nel pangrattato, poi nell'uovo e di nuovo nel pangrattato.

Come si cucina:

fritto in olio abbondante oppure al forno già caldo a 200° C per circa 20 minuti con sopra una noce di burro; salare durante la cottura.

PETTO DI TACCHINO FARCITO

Ingredienti:

1 fetta di tacchino di circa 800 g • 200 g di spinaci lessati • 1 cotechino di suino precotto • 50 g di parmigiano grattugiato • gelatina in polvere • 2 fette di pancetta stagionata • 1 rametto di rosmarino • spago da cucina o rete • vino bianco.

Preparazione:

spianare, salare e pepare la fetta di tacchino; scolare gli spinaci, aggiungerci il parmigiano, la gelatina e stenderli sul tacchino; metterci sopra il cotechino e arrotolare molto stretto; guarnire con le fette di pancetta, il rosmarino e legare con spago da cucina o rete.

Come si cucina:

al forno già caldo a 200° C con olio e vino bianco secco per circa 90 minuti coperto.



POLLO AL FORNO

Ingredienti:

1 pollo a busto medio • rosmarino • salvia • aglio • sale • pepe • limone a spicchi • aromi (tipo ariosto) • succo di limone • spago da cucina.

Preparazione:

pulire il pollo e fiammeggiarlo bene; dalla parte interna praticare due fori in corrispondenza del petto; inserire all'interno del pollo il rosmarino, la salvia, l'aglio a pezzi, il sale, il pepe, gli aromi e uno spicchio di limone spremuto con tutta la buccia; agitare molto bene in modo che gli ingredienti si mescolino; con lo spago da cucina legare il pollo all'altezza delle ali e delle cosce, metterlo a riposare in frigo per qualche ora con il petto verso il basso in modo che il condimento penetri nei fori praticati nel petto.

Come si cucina:

disporre il pollo in una teglia, cospargere con il succo di limone, salare esternamente e mettere al forno già caldo a 200°C per 75 minuti; appena sfornato, bagnare con il proprio unguento due o tre volte.

POLLO ALLA BIRRA

Ingredienti:

pollo a pezzi • una bottiglia di birra • sale • aglio e rosmarino • olio.

Preparazione:

lavare il pollo e, senza asciugarlo, porlo in una padella unta con olio, salare e aggiungere aglio e rosmarino.

Cottura:

fare asciugare e rosolare bene il pollo; quindi aggiungere la birra, coprire e fare cuocere per circa 15 minuti a fuoco moderato; poi scoperchiare e mandare a fuoco più vivace fino a che sarà evaporata tutta la birra.

Consigli:

la cottura varia a seconda la scelta del pollo d'allevamento o ruspante; nel secondo caso i tempi di cottura sono naturalmente più lunghi.

POLLO ALLE CASTAGNE

Ingredienti:

1 pollo medio, disossato e fiammeggiato • 200 g di castagne secche • 10 g di semi di finocchio • 1 bicchierino di brandy • sale q.b. • 1 foglia di alloro • 150 g di suino tritato • 150 g di vitello tritato • 80 g di pancetta stagionata tritata • 3 fette di pancarrè • latte U.H.T.q.b. • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • prezzemolo q.b. • 1 rametto di rosmarino • 2 fette di pancetta stagionata • pepe q.b. • spago da cucina • olio di oliva • vino bianco secco.

Preparazione:

mettere a mollo le castagne per due ore, scolarle e lessarle con i semi di finocchio e l'alloro; scolarle, annaffiarle subito con il brandy e farle freddare; in un recipiente spezzettare il pancarrè, aggiungere un po' di latte e fare una crema; unire alla crema il suino tritato, il vitello tritato, la pancetta tritata, il prezzemolo, l'uovo, il sale e più della metà delle castagne lessate (quelle che restano servono per la cottura); amalgamare molto bene e con l'impasto ottenuto riempire il pollo, con ago e filo refe cucire le parti aperte; ridare al pollo la sua forma, guarnire il petto con le 2 fette di pancetta, il rosmarino e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere il pollo nella teglia con il petto verso il basso; aggiungere olio abbondante, 2 spicchi di aglio interi, rosmarino, aromi, 2 bicchieri di vino bianco secco sale e pepe q.b.; mettere al forno già caldo a 200°C, coperto, per circa 1 ora; togliere dal forno, girare il pollo, aggiungere ancora vino bianco tiepido se necessario; aggiustare di sale e proseguire la cottura, con coperchio, ancora per 1 ora; togliere il coperchio, unire le rimanenti castagne lessate, irrorare con brandy e fare rosolare a fuoco alto per il tempo necessario.

Consigli:

fare fori sul petto e sulle cosce e inserirvi sale, pepe, un pezzettino di pancetta e qualche ago di rosmarino; tagliare molto freddo.

POLLO ALLO SPECK

Ingredienti:

un pollo di circa un kg tagliato a pezzi • un litro di latte • un bicchiere di vino bianco • una cipolla • 60 g di speck • 30 g di funghi secchi • un ciuffo di prezzemolo • 2 tuorli • mezzo limone • farina • brodo • burro • olio extravergine di oliva • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

mettere a bagno nel latte il pollo per un paio d'ore, quindi scolarlo e asciugarlo; tostare un cucchiaio raso di farina con 40 g di burro e un cucchiaio di olio in una capace casseruola; unire i pezzi di pollo e lo speck tagliato a dadini; farlo rosolare e poi bagnare con un bicchiere di vino bianco; lasciare evaporare, aggiungere mezzo bicchiere di brodo e la cipolla sbucciata e affettata; incorporare anche i funghi, fatti prima ammorbidire in acqua calda, strizzati e tagliuzzati; salare e pepare; cuocere il pollo a fiamma media per 50 minuti, aggiungendo, se necessario, un po' di brodo caldo; a fine cottura si dovrà avere un sughetto denso; levare il pollo dal recipiente e tenerlo in caldo; il fondo di cottura aggiungere i soli tuorli sbattuti con il succo del mezzo limone e il prezzemolo tritato; tenendo il recipiente sull'angolo del fornello e mescolando, lasciare addensare la salsa e, quindi, versarla sul pollo.

POLLO DISOSSATO AL SALMONE

Ingredienti:

1 pollo disossato di media grandezza • 300 g di vitello tritato • 200 g di ricotta • 70 g di code di salmone affumicato a pezzetti • 3 fette di salmone affumicato • 2 uova sode • 4 fette di pancarrè • prezzemolo q.b. • un pizzico di cannella • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • sale q.b. • 2 fette di speck • un rametto di maggiorana fresca • spago da cucina • aglio • cipolla • olio.

Preparazione:

spezzettare il pancarrè in una terrina, unire il vitello tritato, la ricotta, il salmone a pezzetti, il prezzemolo, la cannella, il sale e l'uovo; mescolare il tutto fin quando non si sarà ottenuto un impasto omogeneo; fiammeggiare il pollo disossato per togliere le piume residue; quindi, foderare l'interno del pollo con le fette di salmone; riempire il pollo con l'impasto precedentemente preparato e posizionarci al centro le due uova sode; cucire le aperture con ago e filo refe; cercare di ridare al pollo la sua forma, guarnire il petto con le fette di speck, il rametto di maggiorana e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere cipolla a pezzetti, un aglio intero e olio a sufficienza; a questo punto passare la teglia al forno già caldo a 200°C per il tempo necessario per rosolare la cipolla; togliere la teglia dal forno, eliminare l'aglio, adagiare il pollo con il petto verso il basso, aggiungere un bicchiere di vino bianco secco, precedentemente riscaldato, ½ bicchiere di acqua tiepida,

aromi, sale e pepe q.b.; coprire e mettere al forno per circa un'ora, controllando di tanto in tanto che non si asciughi troppo, nel qual caso aggiungere un po' di vino caldo; dopo circa un'ora tirare fuori dal forno la teglia, girare il pollo con il petto verso l'alto e rimettere al forno scoperto per circa 30 minuti, aggiungendo ancora vino caldo, se necessario.

Consigli:

fare freddare prima di tagliare, altrimenti si rischia di disfarlo.

POLLO DISOSSATO ALLE VERDURE

Ingredienti:

1 pollo disossato e fiammeggiato • 300 g verdure miste surgelate (asparagi, piselli, fave, carciofi, fagiolini, carote e funghi) • 100 g di carne di pollo tritata • 4 fette di pancarrè • 50 g di parmigiano reggiano • 125 ml di panna da cucina • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 10 g gelatina in polvere • sale e pepe q.b. • 2 fette di pancetta stagionata • un rametto di maggiorana • spago da cucina • vino bianco • aromi • scalogno.

Preparazione:

spezzettare il pancarrè in un recipiente, versare la panna e fare una crema; unire la carne di pollo tritata, tutte le verdure crude, il parmigiano, l'uovo, il sale, la gelatina e amalgamare molto bene; con l'impasto ottenuto riempire il pollo, cucire le parti aperte con ago e filo refles, ridare al pollo la sua forma; guarnire con due fette di pancetta stagionata, un rametto di maggiorana e legare con spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere uno scalogno a pezzetti e olio quanto basta; a questo punto, passare la teglia al forno già caldo a 200°C per il tempo di far imbrunire lo scalogno; togliere la teglia dal forno e adagiarvi il pollo con il petto rivolto verso il basso; aggiungere un bicchiere di vino bianco secco, precedentemente riscaldato, ½ bicchiere di acqua tiepida, aromi, sale e pepe; coprire e mettere al forno per circa un'ora, controllando di tanto in tanto che non si asciughi troppo, nel qual caso aggiungere un po' di vino caldo; dopo circa un'ora tirare fuori la teglia dal forno, girare il pollo con il petto verso l'alto e rimettere al forno scoperto per circa 30 minuti, aggiungendo vino caldo, se necessario.

Consigli:

fare freddare prima di tagliare, altrimenti si rischia di disfarlo.

POLLO DISSOSSATO RIPIENO

Ingredienti:

1 pollo disossato di media grandezza • impasto base q.b. • funghi trifolati 50 g • 50 g di olive verdi snocciolate tagliate per lungo • 30 g di pistacchi tostati • 50 g di cipolline in salamoia, ben sciacquate e asciugate • 20 g di capperi sotto sale ben sciacquati e asciugati • 50 g di prosciutto cotto a dadini • 2 fette di pancetta stagionata • un rametto di rosmarino • spago da cucina • olio • scalogno • aromi.

Preparazione:

disossare il pollo e fiammeggiarlo per togliere le piume residue; mettere in un recipiente l'impasto base, i funghi, le olive, i pistacchi, le cipolline, i capperi e il prosciutto cotto a dadini; amalgamare tutti gli ingredienti e con la farcia ottenuta riempire il pollo; a questo punto, con ago e filo refe, cucire le parti aperte e cercare di ridare al pollo la sua forma; posizionare sul petto le due fette di pancetta stagionata, il rametto di rosmarino e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere uno scalogno a pezzetti e olio quanto basta; a questo punto, passare la teglia al forno già caldo a 200°C per il tempo necessario per imbrunire lo scalogno; togliere la teglia dal forno e adagiarvi il pollo con il petto rivolto verso il basso; aggiungere un bicchiere di vino bianco secco, precedentemente riscaldato, ½ bicchiere di acqua tiepida, aromi, sale e pepe; coprire e mettere al forno per circa un'ora controllando di tanto in tanto che non si asciughi troppo, nel qual caso aggiungere un pò di vino caldo; dopo circa un'ora tirare fuori la teglia dal forno, girare il pollo con il petto verso l'alto e rimettere al forno, scoperto per circa 30 minuti, aggiungendo ancora vino caldo se necessario.

Consigli:

fare freddare prima di tagliare, altrimenti si rischia di disfarlo.

NB: Per “l'impasto base” vedere la ricetta ad hoc.



POLLO FRITTO ALLA TOSCANA

Ingredienti:

parti di pollo a piccoli pezzi senza pelle (ali) • salamoia • pangrattato.

Preparazione:

sistemare i pezzi di pollo in una terrina; versarci sopra la salamoia fino a completa copertura; mettere in frigo per almeno 12 ore; togliere i pezzi di pollo dalla salamoia e passarli nel pangrattato; disporli su di un vassoio.

Come si cucina:

si friggono in abbondante olio bollente.

NB: Per la “salamoia” vedere la ricetta ad hoc.

POLLO GOBBO

Ingredienti:

Un pollo • 6 cipolle medie • g 250 olive piccanti • olio • sale.

Preparazione:

mettere le cipolle, finemente affettate, in un tegame con 3 cucchiari di olio, le olive e il pollo a pezzi.

Come si cucina:

cuocere coperto per circa un'ora e trenta a fuoco medio, mescolando spesso.

Consigli:

si consiglia di usare le cipolle di Tropea.



POLLO RIPIENO ALLA BURLAMACCO

Ingredienti:

1 pollo dissossato e ben fiammeggiato • 3 fette di pancarrè • 250 g di carne di suino tritata • 50 g di pancetta stagionata a dadini • 1 bicchiere di vino bianco secco • 1 uovo (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 6 prugne secche snocciolate • mela verde tagliata a mezzi spicchi • 2 fette di pancetta stagionata • 1 rametto di rosmarino • sale e pepe q.b. • spago da cucina • cipolla • sedano • carota • olio di oliva • aromi.

Preparazione:

grattugiare in un recipiente il pancarrè; aggiungere la carne di suino tritata, la pancetta a dadini, il vino, l'uovo, il sale e il pepe; mescolare molto bene e aggiungere le prugne e la mela tagliata a mezzi spicchi; con l'impasto ottenuto riempire il pollo, cucire le parti aperte con ago e filo refe; cercare di ridare la sua forma originale, posizionare sul petto le due fette di pancetta stagionata, il rametto di rosmarino e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; metterci cipolla tritata, sedano a pezzetti, carota a pezzetti e olio q.b.; a questo punto passare la teglia al forno già caldo a 200° C per il tempo necessario per rosolare gli ingredienti; togliere la teglia dal forno e adagiarvi il pollo con il petto verso il basso, aggiungere un bicchiere di vino bianco secco precedentemente riscaldato, ½ bicchiere di acqua tiepida, aromi, sale e pepe; mettere al forno, con coperchio, per circa un'ora controllando di tanto in tanto che non si asciughi troppo; ove del caso, aggiungere un pò di vino caldo, dopo circa, tirare fuori la teglia dal forno, girare il pollo e rimettere al forno scoperto, aggiungendo ancora vino caldo; se necessario; continuare la cottura per altri 30 minuti; finita la cottura recuperare il fondo di cottura con le verdure e passare al mixer aggiungendo poca farina per creare una salsa da mettere sopra.

Consigli:

fare freddare prima di tagliare, altrimenti si rischia di disfarlo.



POLLO RIPIENO ALLE CASTAGNE

Ingredienti:

mezzo kg di macinato di pollo o di vitello o di maiale • 2 uova • sale q.b. • parmigiano • mollica di pane ammollata nel latte, poco pepe, a discrezione • castagne: alcune intere ed altre spezzettate • marsala secco • rum o cognac • vino bianco • miele • olio di oliva.

Per le castagne occorre:

prima le si deve spellare (con molta pazienza); poi, un giorno prima della cottura bisogna metterle ammollo nel cognac o rum e, magari, aggiungere un bicchierino di marsala secco e lasciarle stare fino al momento della farcitura; ricordarsi di lasciarne alcune sane per metterle in cottura con il pollo (sempre quelle ammollate).

Come si cucina:

una volta riempito dalla parte aperta, cucirlo con il filo da cucina; spolverarlo di sale e metterlo in una teglia capiente con un po' di olio; si cuoce in forno caldo per un'ora a 200°C gradi; poi si tira fuori, senza mai girarlo ed aggiungere il cognac con le castagne intere rimaste e in quel sugo mettere anche un bicchiere di vino bianco; scaldare il tutto, versarlo sul pollo e rimetterlo al forno per un'altra ora; prima di tirarlo fuori, circa dieci minuti, fare sciogliere in un pentolino del miele con un pò di vino bianco, con cui spennellare il pollo ed aspettare la doratura.

Consigli:

Si suggerisce di cucinarlo al mattino presto; in tal modo per il pranzo sarà tiepido e si potrà tagliare con più facilità; si consiglia anche di legarlo bene in forma con lo spago da cucina, con le ali ben fermate al tronco e così pure le cosce; poi, una volta tolto lo spago si deve levare le ali, le cosce, così rimarrà il tronco e sarà più facile tagliarlo e fare porzioni.

ROLLÈ PRIMAVERA

Ingredienti:

1 fetta di fesa di tacchino di circa 800 g • 2 zucchine medie • 100 g di prosciutto di montagna sottile • 50 g di parmigiano reggiano grattugiato • 2 uova • timo fresco • maggiorana fresca • prezzemolo tritato • sale e pepe q.b. • salvia in foglie • spago da cucina • sedano • cipolla • aglio • vino bianco • brandy • olio di oliva.

Preparazione:

sbattere le uova con il timo, la maggiorana, il prezzemolo, il sale e pepe; mettere in una padella abbastanza larga e fare una frittata sottile; tagliare le zucchine a fette sottili nel senso della lunghezza; stendere la fetta di tacchino, salare e pepare; adagiarvi sopra le fette di zuccina e spolverare con parmigiano; metterci sopra la frittata, le fette di prosciutto (lasciarne una) e qualche foglia di salvia; arrotolare ben stretto, guarnire con la fetta di prosciutto conservata, due o tre foglie di salvia e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

rosolare in un tegame con sedano a dadini, carota a dadini, cipolla tritata, aglio e olio d'oliva; una volta rosolato, aggiustare di sale e pepe, aggiungere due bicchieri di vino bianco secco tiepido e fare cuocere a fuoco lento per un'ora con coperchio; se durante la cottura si asciuga troppo, aggiungere vino tiepido; ultimata la cottura, togliere il coperchio, alzare la fiamma, fare ritirare il liquido e sfumare con brandy; recuperare il fondo di cottura, passarlo al mixer con poca farina e fare una crema per condirlo, una volta affettato.

ROTOLO DI COSCIO DI TACCHINO AI PISTACCHI

Ingredienti:

carne di tacchina • macinato di vitello • salsiccia di suino • pistacchi spellati e sale q.b.

Preparazione:

disossare una coscia di tacchino femmina; riempirla con impasto di carne macinata di vitello, salsiccia di suino, pistacchi spellati e sale q.b.

Cottura:

si cuoce in tegame oppure in forno preriscaldato a 200° C per un'ora e ½ circa.



ROTOLO DI TACCHINO ALL'AMATRICIANA

Ingredienti:

tacchino • guanciale • pecorino • rosmarino • aglio • scalogno • salvia • vino bianco • olio extravergine d'oliva • sale e pepe.

Preparazione:

distendere la polpa di tacchino a mò di rotolo e farcirlo con tutti gli ingredienti indicati dopo averli passati al mixer e ben amalgamati.

Come si cucina:

fare appassire lo scalogno in tre cucchiaini di olio, aggiungere il rotolo di tacchino già farcito,

alcune foglie di salvia e fare rosolare da tutti i lati; quando il rotolo sarà ben rosolato, bagnarlo con un bicchiere di vino a fine cottura. In totale, dovrà cuocere circa un'ora.

Consigli:

i tempi variano, ovviamente, secondo la grandezza del rotolo.



SALAMOIA PER POLLO FRITTO

Ingredienti:

6 uova • 1 bicchiere di vino bianco secco • succo di 2 limoni • 20g di ariosto • noce moscata, sale e pepe q.b.

Preparazione:

unire tutti gli ingredienti in una terrina e sbattere fin quando saranno ben amalgamati.



SGALOPPELLA DI POLLO

Ingredienti:

ali di pollo • uovo sbattuto • pangrattato • sale q.b.

Preparazione:

spellare e togliere le ossa all'ala del pollo, lasciandone solo uno a mò di cotoletta; passare nel pangrattato cercando di dare forma alla cotoletta aiutandosi con un batticarne, quindi passare nell'uovo e di nuovo nel pangrattato; guarnire l'ossicino con carta argentata; disporre su un vassoio.

Come si cucina:

si friggono in abbondante olio bollente.



SORPRESINE AI FUNGHI

Ingredienti:

sovraccoscia di pollo spellata e disossata • impasto di pollo • fontina a dadini • funghi trifolati • timo • spago da cucina.

Preparazione:

spianare la sovraccoscia; unire all'impasto di pollo la fontina, i funghi, un pizzico di timo e mescolare; riempire la sovraccoscia con l'impasto ottenuto; arrotolare, guarnire con un rametto di timo e legare con lo spago da cucina.

Come si cucinano:

al tegame, coperto, a fuoco lento per circa 40 minuti, irrorando vino bianco secco e aggiustando di sale; a fine cottura, togliere il coperchio e rosolare per il tempo necessario.

NB: Per "l'impasto di pollo" vedere ricetta ad hoc.



SORPRESINE ALLO SPECK

Ingredienti:

sovraccoscia di pollo spellata e disossata • fontina a fette • speck a fette • stecchini • vino bianco secco.



Preparazione:

spianare la sovraccoscia; stenderci sopra una fetta di fontina, arrotolare e fasciare con una fetta di speck e fermare con due stecchini.

Come si cucinano:

al tegame, coperto, a fuoco lento per circa 40 minuti irrorando con vino bianco secco e aggiustando di sale; a fine cottura, togliere il coperchio e rosolare quanto necessario.

SORPRESINE DI POLLO

Ingredienti:

sovraccoscia di pollo spellata e disossata • fontina a fette • prosciutto crudo a fette • salvia • stecchini • vino bianco secco.

Preparazione:

spianare la sovraccoscia; stenderci sopra una fetta di fontina, ½ fetta di prosciutto crudo; arrotolare, fermare con due stecchini e guarnire con una foglia di salvia.

Come si cucinano:

al tegame, coperto, a fuoco lento per circa 40 minuti irrorando con vino bianco secco e aggiustando di sale; a fine cottura, togliere il coperchio e rosolare quanto necessario.



SPEZZATINO DI POLLO E TACCHINO

Ingredienti:

300 g di polpa di pollo • 300 g di polpa di tacchino • 2 spicchi d'aglio • un cucchiaino di bacche di ginepro • un rametto di rosmarino • 2 rametti di mirto • 5 rametti di timo • olio extravergine d'oliva • 2 cucchiaini di passata di pomodoro • 2 dl di brodo di carne • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

tagliare a cubetti della stessa dimensione il pollo e il tacchino e metterli a marinare in una ciotola con gli spicchi d'aglio sbucciati e leggermente schiacciati, le bacche di ginepro, i rametti di rosmarino, quelli di mirto e 3 di timo ben lavati e asciugati; coprire con l'olio; mescolare e coprire con pellicola trasparente. Fare marinare la carne per due ore, mescolando di tanto in tanto per insaporire. Trascorso questo tempo, scolare la carne e farla rosolare senza aggiungere condimento in un tegame; quindi, quando sarà ben dorata, aggiungere parte della marinata e passata di pomodoro. Regolare di sale e di pepe, bagnare con il brodo caldo, coprire e cuocere per 50 minuti. Poco prima che lo spezzatino sia pronto, profumare con il resto del timo e mescolare per insaporire.

SPIEDINI DI POLLO

Ingredienti:

filetti di pollo • olive verdi snocciolate • cipolline in agro dolce • prugne snocciolate • fette di bacon sottili • spiedini di legno • sale e pepe q.b. • marsala secco.

Preparazione:

arrotondare i filetti di pollo con al centro una oliva snocciolata ; arrotondare le prugne nel bacon; alternare nello spiedino una prugna, un filetto di pollo, una cipollina, un filetto di pollo e una prugna.

Come si cucina:

in padella a fuoco vivo, con poco olio, aggiustando di sale e pepe e annaffiando con marsala secco.

SPIEDINI SFIZIOSI

Ingredienti:

piccole fettine di petto di pollo • pangrattato • prezzemolo • capperi • olio di oliva • pecorino grattugiato • uovo sbattuto • sale • spiedini di legno.

Preparazione:

in una terrina mettere 100 g di pane grattato; aggiungere un cucchiaio di pecorino e prezzemolo tagliato sottile; aggiungere piano piano l'olio di oliva fin quando non si sarà ottenuto un impasto omogeneo; in altro recipiente preparare pangrattato misto a prezzemolo, prendere un cucchiaino da caffè dell'impasto e metterlo sopra le fette di pollo; aggiungere un capperi e fare un involtino e infilare tre involtini in ogni spiedino, passare nell'uovo e poi nel pangrattato con prezzemolo.

Come si cucinano:

fritti in olio abbondante oppure grigliati sia al forno che alla brace; salare durante la cottura.

TACCHINA ALLE CASTAGNE

Ingredienti:

1 tacchina, piccola, disossata e fiammeggiata • 200 g di castane secche • 10 g di semi di finocchio • 1 bicchierino di brandy • sale q.b. • 1 foglia di alloro • 200 g di suino tritato • 200 g di vitello tritato • 100 g di pancetta stagionata tritata • 3 fette di pancarrè • latte U.H.T. q.b. • 2 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) prezzemolo q.b. • 1 rametto di rosmarino • 2 fette di pancetta stagionata • pepe q.b. • spago da cucina • aglio • olio di oliva • aromi • vino bianco.

Preparazione:

mettere a mollo le castagne per circa due ore, scolarle e lessarle con i semi di finocchio e l'alloro; scolarle, annaffiarle subito con il brandy e farle freddare; in un recipiente spezzettare il pancarrè, aggiungere poco latte e fare una crema; unire alla crema il suino tritato, il vitello tritato, la pancetta tritata, il prezzemolo, le uova, il sale e più della metà delle castane lessate (quelle che rimangono servono per la cottura); amalgamare molto bene e con l'impasto ottenuto riempire la tacchina; con ago e filo refe cucire le parti aperte, ridare alla tacchina la sua forma, guarnire sul petto con le 2 fette di pancetta, il rosmarino e legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere la tacchina nella teglia con il petto verso il basso; aggiungere olio abbondante, 2 spicchi di aglio interi, rosmarino, aromi, 2 bicchieri di vino bianco secco nonché sale e pepe q.b.; mettere al forno già caldo a 200°C, coperta, per circa 1 ora; togliere dal forno, girare la tacchina, aggiungere ancora vino bianco tiepido se necessario; aggiustare di sale e proseguire la cottura, con coperchio, ancora per 1 ora; togliere il coperchio, unire le rimanenti castagne lessate, irrorare con brandy e fare rosolare a fuoco alto per il tempo necessario.

Consigli:

fare alcuni fori sul petto e sulle cosce e inserirvi sale, pepe, un pezzettino di pancetta e qualche ago di rosmarino; tagliare molto fredda.

TACCHINA IN CAMICIA

Ingredienti:

1 petto di tacchina con ala e pelle • 3 fette di speck • 4 prugne snocciolate • 1 limone • rete di suino • sale • pepe • spago da cucina • vino bianco • brandy.

Preparazione:

prendere la metà di un petto di tacchina lasciandoci attaccata l'ala e la pelle che lo copre; togliere tutti gli ossicini dello sterno ma lasciare le ossa nell'ala; praticare 4 fori nella parte non protetta dalla pelle; inserire dentro un pizzico di sale, un pizzico di pepe e in ogni foro una prugna snocciolata; stendere la rete di suino abbastanza larga e adagiarvi sopra le fette di speck, tenendo conto che dovranno corrispondere con la parte inferiore del petto; appoggiarci sopra il petto con la pelle verso l'alto; salare e pepare la pelle della tacchina; tagliare 3 fette di limone sottili e metterle sopra il petto; allungare l'ala sopra le fette di limone e avvolgere con la rete di suino; legare con qualche giro di spago da cucina.

Come si cucina:

ungere una teglia con olio di oliva, adagiarvi sopra il petto di tacchina con la parte dello speck sotto; aggiungere ½ bicchiere di vino bianco secco e mettere al forno preriscaldato a 180°C per 1 ora e 20 minuti; a metà cottura aggiungere patate a spicchi; prima di togliere dal forno irrorare con brandy.

TACCHINO AL LIMONE

Ingredienti:

fesa di tacchino • succo di limone • pangrattato • sale e pepe q.b.

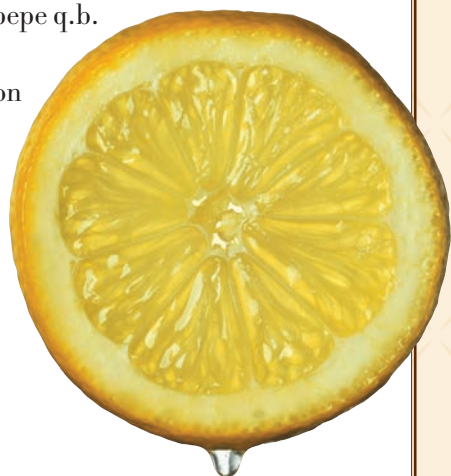
Preparazione:

panare bene le fette di tacchino nella panata preparata con gli ingredienti indicati.

Come si cucina:

friggere in olio abbondante e bollente.

NB: Per “la panata”, vedi descrizione in “legenda”.



TACCHINO ALLE MANDORLE

Ingredienti:

1 kg di bocconcini di petto di tacchino • 100 g di mandorle salate tostate • 100 g di bacon a dadini • 1 bicchiere di olio di semi di girasole • salvia • pepe bianco • limone • vino bianco secco.

Preparazione:

mettere il tacchino in un recipiente, unire le mandorle, i dadini di bacon, l’olio e la salvia; mescolare il tutto molto bene e mettere in un vassoio.

Come si cucina:

fare rosolare i bocconcini con tutti i suoi ingredienti; quando sono ben rosolati aggiungere vino bianco secco tiepido, sale e grani di pepe bianco; continuare la cottura con coperchio per 30 minuti a fuoco moderato; togliere il coperchio, alzare la fiamma, fare ritirare e, alla fine, aggiungere il succo di un limone.



TACCHINO PILLOTTATO

Ingredienti:

1 sovraccoscia di tacchino maschio • 50 g di pancetta stagionata a dadini • rosmarino • ariosto (o aroma equivalente) • aglio • sale • pepe • aromi • patate • olio di oliva.

Preparazione:

prendere una sovraccoscia di tacchino maschio con la pelle; praticare alcuni fori nella parte senza pelle e pillottarla con il sale, il pepe, l'aglio a pezzettini, la pancetta e qualche ago di rosmarino, cospargere sopra con gli aromi.

Come si cucina:

ungere una teglia con olio d'oliva; adagiarvi il tacchino con la parte della pelle sotto; completare la teglia con patate a spicchi; condire le patate con sale, pepe, aghi di rosmarino e condire il tutto con olio d'oliva; mettere al forno preriscaldato a 200° C per circa 45 minuti.

TASCA DI POLLO RIPIENA

Ingredienti:

1 petto di pollo senza il filetto • funghi trifolati • fontina a dadini • prezzemolo sminuzzato • stecchini • uovo sbattuto • pangrattato • vino bianco.

Preparazione:

praticare una apertura nel petto di pollo a forma di tasca; in un recipiente unire i funghi, la fontina, il prezzemolo e un po' di uovo; con questi ingredienti riempire il petto di pollo e chiudere la parte aperta con uno stecchino; si può presentare così com'è con sopra un po' di prezzemolo oppure infarinato con sopra un po' di prezzemolo oppure passato nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.

Come si cucina:

nelle prime due presentazioni, in tegame rosolato con burro, salato e sfumato con vino bianco secco fino a completa cottura; nella terza presentazione, fritto in olio abbondante e salato a fine cottura.

TRULLO DI POLLO

Ingredienti:

1 fusello di pollo disossato e senza pelle • impasto base • capperi • funghi trifolati • 1 fetta di pancetta stagionata sottile • 1 oliva snocciolata • pangrattato • 1 stecchino • sale e pepe q.b.

Preparazione:

unire all'impasto base i capperi e i funghi trifolati; con l'impasto ottenuto riempire la cavità del fusello e tamponare con il pangrattato; appoggiare il fusello in un piccolo contenitore da forno con la parte tamponata in basso; avvolgerlo con la fetta di pancetta e posizionare l'oliva nella parte alta, servendosi dello stecchino.

Come si cucina:

ungere una teglia con poco olio, posizionarci sopra i trulli, salare, pepare e mettere al forno preriscaldato a 180 C per circa 40 minuti oppure posizionare i trulli in un tegame con poco olio, aggiungere vino bianco secco a sufficienza, sale e pepe q.b. e fare cuocere, coperto, a fuoco moderato per circa 50 minuti.

NB: Per “impasto base” vedere la ricetta ad hoc.









CARNE SUINA



ARISTA DI SUINO ALLA FRUTTA

Ingredienti:

carrè di suino con osso (4/5 coste) • 1 limone • 1 arancia • 1 mela smith • aceto • zucchero di canna • 3 fette di bacon • sale e pepe q.b. • vino bianco • spago da cucina • uno spicchio di aglio • carta argentata.

Preparazione:

sfilare la carne fino alla metà delle coste; incidere l'arista come se si dovessero fare delle bracioline, ma senza tagliare fino in fondo; salare e pepare l'interno di ogni taglio e mettere qualche pezzettino di aglio; tagliare 2 o 3 fette sottili di arancia e di limone con tutta la buccia; con l'apposito strumento togliere il torsolo alla mela e tagliarne 2 o 3 fette sottili con tutta la buccia; alternare in ogni taglio dell'arista una fetta di arancia, una di limone, una di mela, fin quando tutti i tagli saranno riempiti; coprire, in senso longitudinale, con le 3 fette di bacon; ripiegare sopra il bacon, la parte sfilata dalle coste; legare con lo spago da cucina in modo da tenere tutto ben stretto e avvolgere le ossa scoperte con la carta argentata.

Come si cucina:

mettere al forno, già caldo a 200° C in una teglia di media altezza con olio di oliva, il succo dell'arancia e del limone rimasti, un bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe; preparare in una coppetta ½ bicchiere abbondante di aceto con un cucchiaino colmo di zucchero di canna e mischiarlo bene; tenere l'arista al forno per circa 90 minuti; durante la cottura cospargere l'arista con il suo liquido e, se necessario, aggiungere altro vino bianco tiepido; passata la prima ora di cottura, aggiungere la restante mela fatta a quadratini senza buccia e cominciare a cospargere sopra, più volte, l'aceto con lo zucchero; ultimata la cottura, recuperare il fondo di cottura, comprese le mele, e passare al mixer con poca farina; con la salsa ottenuta condire le fette di arista.

Consigli:

si consiglia di tagliare l'osso prima della cottura per facilitare la porzionatura.



ARISTA DI SUINO AL MELOGRANO

Ingredienti:

arista di suino; aglio; birra; spicchi di melograno; olio e sale q.b.

Preparazione:

prendere una pentola con olio e aglio; adagiarsi l'arista; farla rosolare in modo omogeneo; sfumare con un bicchiere di birra a fuoco vivo; aggiungere ½ bicchiere di acqua calda e i chicchi di melograno e portare a fuoco lento fino a cottura ultimata, dopo aver salato q.b.

Consigli:

il tempo di cottura è 1 ora e 15 minuti circa.

ARISTA DI SUINO

Ingredienti:

carrè di suino con osso (4/5 coste) • 4 fette di pancetta stagionata non sottili • sale • pepe • aglio a pezzettini • semi di finocchio • aghi di rosmarino • droga norcina • qualche dadino di pancetta • vino rosso • spago da cucina • carta argentata • carta forno.

Come si cucina:

mettere l'arista, al forno preriscaldato a 200° C, in una teglia alta con olio di oliva, vino rosso, aglio, rosmarino e qualche osso di spuntatura di suino; fare cuocere per circa un'ora e mezza, avendo cura ogni tanto di bagnarla con il proprio liquido e di aggiustare di sale e pepe; se durante la cottura manca il liquido, aggiungere vino rosso caldo.

Preparazione:

sfilare la carne dalle coste fino a metà osso; praticare dei fori nella carne, inserire uno o due dadini di pancetta e condire abbondantemente con sale, pepe, aglio e rosmarino; cospargere la parte esterna con abbondante droga norcina e semi di finocchio; coprire con le fette di pancetta stagionata; piegarci sopra la parte sfilata dalle coste e legare con lo spago da cucina; con la carta argentata avvolgere le coste dell'arista; con la carta forno creare dei cappellini da cuoco e infilarli sopra le coste.

Consigli:

la droga norcina si può trovare presso i rivenditori all'ingrosso di spezie; si consiglia di tagliare l'osso prima della cottura per facilitare la porzionatura.



ARROSTO DI SUINO CON FRUTTA E VERDURA

Ingredienti:

arrosto di maiale • 3 cipolle • 3 mele • 3 carote •
alloro • olio extravergine d'oliva • vino bianco •
aceto balsamico • sale e pepe.

Preparazione e Cottura:

fare appassire cipolle, mele e carote in 3 cucchiainate di olio; aggiungere la carne e le foglie di alloro; quando la carne è ben rosolata da tutti i lati, bagnare con un bicchiere di vino bianco e lasciare cuocere molto dolcemente per almeno un'ora. A cottura ultimata, aggiungere aceto balsamico. Servire la carne salsata con il fondo di cottura frullato.

Consigli:

questa ricetta può essere eseguita anche con arrosto o bocconcini di vitella.

CORALLINA DI SUINO

Ingredienti:

1 kg di polpa di suino magra • 200 g di lardelli di suino a pezzi • 6 g di pepe macinato • 2 g di pepe nero in grani • 25 g di sale • 100 g di latte in polvere • 1 spicchio di aglio • 1 bicchiere di vino bianco • involucri naturali • spago.

Preparazione e cottura:

in un recipiente tritare la polpa di suino, utilizzando una piastra da 3½; in un mortaio pestare l'aglio con il vino e aggiungerlo alla polpa tritata; unire i lardelli, il pepe macinato, il pepe in grani, il sale, il latte in polvere e mescolare molto bene; insaccare nell'involucro naturale; punzecchiare per togliere le bolle d'aria e legare formando salamelle di circa 60 cm; lasciare stagionare per circa 40 giorni in un luogo asciutto e privo di correnti di aria.

CORONA CAMPAGNOLA

Ingredienti:

1 striscia di spuntatura di suino alta 15 cm • 1 fetta di magro di suino • 4 fegatelli di suino • 4 salsicce piccanti • broccoletti ripassati in padella • sale e pepe q.b. • aglio, peperoncino ed olio q.b.

Preparazione:

sfilare gli ossi della spuntatura fino a metà; sistemare la spuntatura all'interno di una teglia rotonda, già unta, fino a fare coincidere le due estremità e facendo in modo che la carne sfilata ricada verso l'interno; sistemare sul fondo della teglia la fetta di magro di suino in modo che si saldi alla spuntatura; salare e pepare; riempire il centro con i broccoletti ripassati in padella con aglio, olio, peperoncino e lasciati molto ardenti; adagiarci sopra i fegatelli, le salsicce piccanti e coprire, per quanto possibile, con la carne sfilata della spuntatura facendo tre o quattro tagli; salare e pepare la carne.

Come si cucina:

al forno già caldo a 200°C per circa 45 minuti.

COTECHINO DI SUINO

Ingredienti:

400 g di muscoli di spalla di suino • 400 g di cotenne di suino fresche • 400 g di pancetta fresca di suino • 5 g di pepe macinato • 4 g di concia per cotechino • 1 bicchierino di marsala stravecchia • 25 g di sale • involucri naturali per cotechino • spago.

Preparazione e cottura:

tritare, con una piastra da 4½, i muscoli, le cotenne e la pancetta; unire il pepe, la concia per cotechino, il marsala, il sale e mescolare molto bene; insaccare nell'involucro per cotechino, punzecchiare per togliere le bolle di aria e legare nella misura giusta; fare asciugare in frigo per il tempo necessario.

Consigli:

la concia per cotechino si può trovare presso i rivenditori all'ingrosso di spezie.

FAGOTTINI DI SUINO

Ingredienti:

fette di suino • prosciutto cotto • mortadella • pecorino • stecchini • sale e pepe q.b. • una pera spadona.

Preparazione:

stendere bene le fette di suino; tritare finemente il prosciutto cotto e la mortadella; aggiungere il pecorino e creare un impasto; mettere una pallina di impasto, abbastanza grande, al centro di ogni fetta, formare un fagottino, fermare con due stecchini e appiattire, facendo pressione con le mani.

Come si cucinano:

mettere in una casseruola unta i fagottini; salare e pepare; fare rosolare per qualche minuto; aggiungere vino bianco secco e fare cuocere, con coperchio, per 20 minuti; unire ai fagottini alcuni spicchi di pera spadona con la buccia; fare cuocere ancora 10 minuti; sfumare con grappa e servire caldi.

FILETTO DI SUINO AI PISTACCHI

Ingredienti:

800 g di filetto di maiale tagliato a medaglioni • 4 mandarini non trattati • una fetta spessa di prosciutto crudo • 4 cipollotti • 2 cucchiaini di miele di agrumi • vino bianco secco • un ciuffo di dragoncello • 2 cucchiaini di pistacchi • 30 g di burro • un cucchiaio di extravergine d'oliva • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

lavare i cipollotti, tritarne uno fine e ridurre gli altri alla julienne. Tritare il prosciutto. Scottare i pistacchi, spellarli e tritarli. Salare e pepare la carne. Sbucciare al vivo due mandarini e dividerli a spicchi. Spremere i mandarini rimasti, mescolare il succo con il miele e un po' di vino. Rosolare in olio e burro il cipollotto e il prosciutto tritati, aggiungere la carne e rosolare a fiamma viva, mezzo minuto per parte. Bagnare con il succo di mandarino e cuocere per due minuti; unire gli spicchi di mandarino e i cipollotti alla julienne e cuocere per 2-3 minuti. Pepare, completare con i pistacchi e le foglie di dragoncello.

FILETTO DI SUINO AVVOLTO NEL LARDO DI COLONNATA

Ingredienti:

filetto di suino • lardo di Colonnata • olio e sale q.b. • stecchini.

Preparazione e cottura:

tagliare un filetto di maiale a fette medie e avvolgerle nel lardo e fissarle con uno stecchino.

Consigli:

tempo di preparazione ¼ d'ora.



FILETTO DI SUINO IN CAMICIA

Ingredienti:

filetto di suino • fette di lardo • sale e pepe q.b. • olio di oliva • cognac • spago da cucina.

Preparazione:

salare, pepare ed avvolgere il filetto con le fette di lardo e legare il tutto con spago.

Come si cucina:

si pone in un tegame e si fa rosolare da entrambe le parti con un filo d'olio; sfumare con cognac, prima di servire ben caldo.

Consigli:

il tempo di cottura è di 45' circa.

FILETTO IN CROSTA DI PANE

Ingredienti:

1 filetto di suino • 1 filoncino di pane • crema di funghi • 5/6 fette di pancetta fresca di suino • olio d'oliva • sale • pepe • peperoncino • spago da cucina.

Preparazione:

scottare il filetto in padella con olio di oliva, sale, pepe e peperoncino; prendere il filoncino di pane di grandezza adeguata al filetto; tagliarlo nel senso della lunghezza e togliere tutta la mollica; cospargere il filetto con la crema di funghi e inserirlo all'interno del filoncino; avvolgere il pane, in tutte le sue parti, con le fette di pancetta e legare con spago da cucina.

Come si cucina:

mettere al forno già caldo a 180°C per circa 45 minuti e servire molto caldo, accompagnando con un purè di patate al rosmarino.



INVOLTINI RICOTTA E CARCIOFI

Ingredienti:

fettine di suino • ricotta mista • carciofi • aglio • olio • sale e pepe q.b. • stecchini.

Preparazione:

cuocere in padella i carciofi, a spicchi, con olio e aglio; porre un cucchiaino di ricotta ed uno spicchio di carciofo su ogni fettina da fermare con stecchino.

Come si cucinano:

cuocere in tegame a fuoco lento per 30 minuti.

LUGANIGA TRENTINA

Ingredienti:

500 g di muscoli di spalla di suino • 500 g di pancetta fresca di suino • 25 g di sale • 15 g di pepe macinato • 7 g di pimento (pepe di giamaica) • 1 spicchio di aglio a pezzetti • 10 g di preparato per salsiccia all'anice • 2 bicchieri di acqua • involucro naturale medio.

Preparazione e cottura:

in un recipiente tritare i muscoli di spalla di suino e la pancetta fresca di suino; unire il sale, il pepe, il pimento, l'aglio, il preparato all'anice, l'acqua e impastare molto bene; insaccare nell'involucro naturale, punzecchiare per togliere le bolle d'aria, creare salsicciotti di circa 10 cm torcendo l'involucro, senza utilizzare lo spago.

Consigli:

prima di consumare, fare riposare in frigo per alcune ore oppure affumicare, in ambiente adatto, per circa 40 giorni.

MAGRO ALLE PRUGNE

Ingredienti:

1 kg di filone di suino magro • 6 prugne secche snocciolate • 4/5 fette di speck • 3 fette di arancia sottili con la buccia • sale • pepe • cannella in polvere • spago da cucina • olio di oliva • rosmarino • cipolla • vino bianco secco.

Preparazione:

fare due tagli al filone nel senso della lunghezza, salare e pepare l'interno; allargare il più possibile le prugne e inserirle nella fenditura inferiore; spalmare di cannella le fette di arancia e inserirle nella fenditura superiore; avvolgere il filone con le fette di speck e legare con lo spago da cucina.

Come si cucinano:

fate rosolare in casseruola con olio di oliva, aglio, rosmarino e un po' di cipolla; aggiungere 2 bicchieri di vino bianco secco e continuare la cottura, a fuoco lento e con coperchio, per circa un'ora; togliere il coperchio, alzare la fiamma, aggiustare di sale, aggiungere il succo di una arancia e fare asciugare per 15 minuti; recuperare il fondo di cottura e passarlo al mixer con poca farina per creare una salsa con la quale condire le fette

Consigli:

servire con insalata di finocchi, olive nere affumicate, qualche spicchio di arancia a pezzetti, pepe e olio di oliva.

MILLE FOGLIE DI SUINO CON SPECK E MELA

Ingredienti:

arista di suino • speck • una mela • carta argentata • spago.

Preparazione:

prendere un pezzo di arista e aprirla a fisarmonica; adagiare su ogni strato una fetta di speck e una di mela; poi avvolgere e legare con lo spago da cucina.

Cottura:

mettere l'arista in una teglia con olio e coprire con carta argentata e, quindi, in forno preriscaldato a 180° C; a metà cottura, togliere la carta di alluminio e infornare di nuovo e portare a fine cottura.

Consigli:

tempi di cottura 1 ora e 30 minuti circa.

MINI PORCHETTA

Ingredienti:

un lombetto di suino disossato • una striscia di cotenna di suino abbastanza larga da poterlo avvolgere • sale • pepe • aglio • semi di finocchio • aghi di rosmarino • droga norcina • spago da cucina • olio di oliva • aceto • vino bianco secco.

Preparazione:

stendere la cotenna e condirla abbondantemente con sale, pepe, aglio a pezzettini, semi di finocchio, aghi di rosmarino e droga norcina; praticare fori nel lombetto di suino e pillottarlo con gli stessi aromi; mettere il lombetto sopra la cotenna e avvolgerlo ben stretto; legare con lo spago da cucina e praticare alcuni buchi nella cotenna.

Come si cucina:

mettere la mini porchetta in una teglia appena unta; riscaldare il forno a 200°C e infornare la teglia scoperta; intanto, preparare un misto di olio d'oliva, aceto, aglio spremuto, sale, pepe e vino bianco secco; mantenere questo intingolo ben caldo e usarlo per cospargere la cotenna della mini porchetta, più volte, durante la cottura; i tempi di cottura variano secondo le dimensioni della preparazione. Es: per kg 1,5 occorre circa un'ora e quarantacinque minuti di cottura.

Consigli:

la droga norcina si può trovare presso i rivenditori all'ingrosso di spezie.

POLPETTE DILETTA

Ingredienti:

polpa di maiale tritata • albume • zenzero • aglio • pane in cassetta • sale.

Preparazione e cottura:

mettere in una ciotola il tritato; aggiungere 2 spicchi d'aglio (per 1 kg di carne); grattugiare un bel pezzetto di zenzero, 250 g di pane in cassetta sbriciolato, sale e amalgamare il tutto con 2 albumi. Fare piccole polpette (come pomodorini) e tuffarle in una pentola d'acqua già in ebollizione; verranno a galla come gli gnocchi; sgocciolarle e sistamarle in una capiente teglia, non sovrapposte; passarle in forno, girarle un paio di volte; quando saranno ben dorate toglierle dal forno e portare subito a tavola.

ROLLÈ DI SUINO

Ingredienti:

1 fetta di suino di circa 1 kg • 400 g di impasto per salsiccia • 200 g di broccoletti siciliani ripassati in padella con olio, aglio e peperoncino • droga norcina • sale e pepe q.b. • 4 foglie di alloro • rete di suino • spago da cucina • uva sultanina • brandy • olio di oliva • cipolla • sedano • carota • vino bianco secco.

Preparazione:

stendere la fetta di suino, salare e pepare; allargarci sopra l'impasto della salsiccia e i broccoletti ripassati; arrotolare il tutto e cospargere la parte esterna con la droga norcina; guarnire con le foglie di alloro; fare rinvenire la rete di suino con acqua tiepida e avvolgerla attorno al rollè; legare con lo spago da cucina.

Come si cucina:

mettere in casseruola e soffriggere con olio, aglio, cipolla, sedano e carota; quando sarà ben rosolato, aggiungere abbondante vino bianco secco, aggiustare di sale, pepe e continuare la cottura, con coperchio, per circa un'ora; togliere il coperchio, alzare la fiamma, aggiungere 50 g di uva sultanina, 2 bicchierini di brandy, continuare la cottura e fare ritirare il liquido il tempo necessario; recuperare il fondo di cottura, passarlo al mixer con poca farina e con la salsa ottenuta condire le fette.

Consigli:

freddare molto bene prima di tagliare, altrimenti si sgretola; la droga norcina si può trovare presso i rivenditori all'ingrosso di spezie.

SALSICCE ALL'ACETO ROSSO

Ingredienti:

8 salsicce • 2 dl di aceto di vino rosso • 4 cipolle • polenta (facoltativa) • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

sbucciare le cipolle e affettarle sottilmente; punzecchiare le salsicce in più punti con uno stecchino; scaldare una padella antiaderente, porre le salsicce e rosolare in modo che cedano parte del loro grasso; aggiungere quindi le cipolle, salare poco e pepare; bagnare con l'aceto e proseguire la cottura per circa 20 minuti, mescolando ogni tanto con un cucchiaino di legno, fino a quando le cipolle sono morbide e l'aceto è evaporato; a cottura ultimata, trasferire su un piatto da portata salsicce e cipolle e servirle.

Consigli:

le salsicce possono essere accompagnate con fette di polenta grigliata.



SALSICCIA AI BROCCOLETTI

Ingredienti:

700 g di magro di suino • 300 g di pancetta fresca di suino • 400 g di broccoletti ripassati • 20 g di sale • 1 spicchio di aglio a pezzetti • peperoncino q.b. • olio di oliva • 4 g di aromi per salsiccia • involucri naturali • spago.

Preparazione:

cuocere i broccoletti in padella con l'olio, l'aglio, il peperoncino, un po' di sale e lasciare freddare; tritare in un recipiente il magro di suino e la pancetta fresca di suino; unire alla carne i broccoletti, il sale, gli aromi e mescolare molto bene; insaccare nell'involucro naturale, punzecchiare per togliere le bolle d'aria e legare con lo spago in giusta misura.



SALSICCIA AI FUNGHI E TARTUFO

Ingredienti:

700 g di magro di suino • 300 g di pancetta fresca di suino • 200 g di funghi chiodini cotti al naturale • tartufo a sufficienza (o 4 gocce di olio di tartufo) • 20 g di sale • prezzemolo tritato q.b. • 4 g di aroma per salsiccia • involucre naturali • spago.

Preparazione:

tritare in un recipiente il magro di suino e la pancetta fresca di suino; unire alla carne i funghi, il tartufo, il sale, il prezzemolo, gli aromi e mischiare molto bene; insaccare nell'involucro naturale, punzecchiare per togliere le bolle di aria e legare con lo spago nella giusta misura.

SALSICCIA AL POMODORO

Ingredienti:

700 g di magro di suino • 300 g di pancetta fresca di suino • 200 g di pomodori rossi a pezzi • 100 g di fontina a dadini piccoli • 20 g di sale • qualche foglia di basilico fresco a pezzetti • 5 g di pepe • involucre naturali • spago.

Preparazione:

in un recipiente tritare il magro di suino e la pancetta fresca di suino; unirvi i pomodori, la fontina, il sale, il basilico, il pepe e mischiare molto bene; insaccare nell'involucro naturale, punzecchiare per togliere le bolle di aria e legare con lo spago nella giusta misura.

SALSICCIA DI SUINO

Ingredienti:

700 g di magro di suino • 300 g di pancetta fresca di suino • 25 g di sale • 6 g di pepe macinato • 4 g di aromi per salsiccia • ½ bicchiere di vino bianco • involucre naturali • spago.

Preparazione:

macinare il magro di suino e la pancetta fresca; aggiungere il sale, il pepe, gli aromi, il vino e mischiare molto bene; insaccare nell'involucro naturale, punzecchiare per togliere le bolle d'aria e legare nella giusta misura.

SALSICCIA DI FEGATO ALLA MAREMMANA

Ingredienti:

600 g di fegato di suino • 400 g di guanciale fresco di suino • 25 g di sale • 8 g di pepe macinato • 4 g di peperoncino • scorza di arancia, uva sultanina e pinoli q.b. • involucri naturali • spago.

Preparazione:

tritare il fegato con una piastra da 6, poi il guanciale con una piastra da 4½ e amalgamare il tutto; unire il sale, il pepe, il peperoncino, la scorza di arancia a pezzetti, l'uva sultanina, i pinoli e mescolare a lungo e molto bene; insaccare nell'involucro naturale, punzecchiare per togliere le bolle di aria e legare con lo spago nella misura desiderata; lasciare asciugare in frigo per qualche giorno prima di consumare.

SALSICCIA IN PUNTA DI COLTELLO

Ingredienti:

700 g di magro di suino • 300 g di pancetta fresca di suino • 26 g di sale • 4 g di pepe in grani • 4 g di peperoncino tritato • 4 g di aromi per salsiccia • ½ bicchiere di vino rosso • involucri naturali • spago.

Preparazione:

con un coltello, molto affilato, tagliare a piccoli pezzetti il magro di suino, la pancetta fresca di suino e metterli in un recipiente; aggiungere il sale, il pepe in grani, il peperoncino tritato, gli aromi, il vino e mischiare molto bene; insaccare nell'involucro naturale; punzecchiare per togliere le bolle di aria e legare nella giusta misura.

SPEZZATINO AROMATICO DI CARNI MISTE

Ingredienti:

400 g di spezzatino di maiale • 400 g di spezzatino di tacchino • 60 g di pomodori secchi • 2 cucchiaini di capperi • 50 g di olive snocciolate • mezzo spicco d'aglio • la scorza di un quarto di arancia non trattata • prezzemolo • timo • 50 g di farina • mezzo bicchiere di vino bianco • brodo • olio extravergine d'oliva • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

infarinare i bocconcini di carne, scuoterli e rosolarli in una casseruola con l'aglio schiacciato e un filo di olio. Aggiungere la scorza dell'arancia grattugiata e un trito grossolano preparato con i pomodori secchi, un rametto di timo, i capperi e le olive; quindi sfumare con il vino. Coprire il recipiente e cuocere a fuoco dolce per 20 minuti circa, bagnando eventualmente con un po' di brodo caldo. Al termine della cottura regolare di sale, insaporire con una manciata di pepe e arricchire con qualche foglia di prezzemolo.



SPUNTATURE CON PEPERONI

Ingredienti:

spuntature di maiale • peperoni • aceto di mele • aglio • olio • sale.

Cottura:

fare rosolare le spuntature tagliate a pezzi in una padella con 3 cucchiaini d'olio e 2 spicchi d'aglio vestiti; quando sono ben rosolati da tutti i lati aggiungere i peperoni, salare, coprire e fare stufare per circa 30 minuti; a questo punto togliere il coperchio, spruzzare un po' di aceto di mele, farlo evaporare e il piatto è pronto.

SPIEDINI YOGURT E CURRY

Ingredienti:

tacchino • pollo • maiale • yogurt • curry • scalogno • vino bianco • olio e sale.

Preparazione e cottura:

in una padella appassire lo scalogno con due cucchiaini di olio; aggiungere gli spiedini; coprire a fiamma bassa. Girarli un paio di volte e a cottura quasi ultimata bagnare con il vino; poi aggiungere lo yogurt con il curry e tenere sulla fiamma per altri due minuti circa.

STINCHI DI SUINO AL VINO ROSSO

Ingredienti:

stinchi di maiale • vino rosso • 30 g di funghi secchi • una costa di sedano • una carota • una cipolla • uno spicchio d'aglio • 2 cotenne fresche • 3 rametti di rosmarino • 4 o 5 foglie di salvia • un mazzetto di prezzemolo • 2 fettine di prosciutto crudo • 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 2 chiodi di garofano • un pizzico di noce moscata • un pizzico di cannella • 5 dl di brodo di carne • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

fare ammolare i funghi in acqua tiepida, strizzarli e tritarli insieme al sedano, alla carota e alla cipolla mondati; quindi unire anche un battuto fine di aglio sbucciato, rosmarino, salvia e prezzemolo; sminuzzare grossolanamente il prosciutto; rosolare nell'olio il trito di funghi e verdure, poi aggiungere il prosciutto e le cotenne; profumare con i chiodi di garofano leggermente pestati, la noce moscata e la cannella; quindi fare insaporire a fuoco vivace per 5 minuti; a questo punto, aggiungere gli stinchi, farli rosolare per 10 minuti, bagnarli con il vino e fare evaporare; cuocere per un'ora, aggiungendo poco a poco brodo caldo; coprire la teglia con un coperchio a chiusura ermetica o semplicemente con carta d'alluminio e trasferire in forno già caldo a 130° C per circa 2 ore, finchè la carne sarà tenera e si staccherà facilmente dall'osso; togliere la teglia dal forno e raffreddare bene gli stinchi prima di servirli con il fondo di cottura.

STINCO DI SUINO AL FORNO CON PATATE

Ingredienti:

stinco di suino • aromi vari • patate • sale e pepe q.b.

Cottura:

porre gli stinchi di maiale in una teglia larga; condirli con sale, pepe q.b. e aromi (rosmarino, finocchiella, aglio, chiodi di garofano).

Come si cucina:

infornare e a metà cottura aggiungere le patate.

Consigli:

tempo di cottura: un'ora e ½.

STINCO DI SANTO

Ingredienti:

1 stinco di prosciutto fresco senza cotenna • 4 fette di speck sottili • sale e pepe q.b. • uno spicchio di aglio a pezzetti • aghi di rosmarino • filo refe • timo • vino bianco secco • prugne snocciolate • aceto • zucchero di canna, grappa.

Preparazione:

praticare fori nella carne dello stinco; pillottare con sale, pepe, aglio e aghi di rosmarino; avvolgere lo stinco con le fette di speck e legare con filo refe.

Come si cucina:

mettere lo stinco in una casseruola coperta con olio di oliva, vino bianco secco, un pizzico di timo e 3 prugne snocciolate a pezzetti; fare cuocere sulla fiamma a fuoco lento per 45 minuti; togliere lo stinco dalla casseruola e metterlo sopra una teglia, al forno già caldo a 200°C, per trenta minuti; nel frattempo, preparare in una coppetta mezzo bicchiere abbondante di aceto, un cucchiaino colmo di zucchero di canna e mischiare bene; con questo composto cospargere lo stinco più volte durante la cottura al forno; ultimata la cottura, recuperare il fondo della prima cottura e unirlo a quello della cottura al forno, passare i due fondi, compresi i pezzetti di prugna, al mixer con l'aggiunta di un bicchierino di grappa e portare in tavola molto caldo separatamente dallo stinco.

Consigli:

uno stinco di medie proporzioni è sufficiente per due persone.

STINCO DI SUINO

Ingredienti:

stinco di suino • aromi • sale e pepe q.b. • rosmarino • finocchiella • aglio • chiodi di garofano • patate • olio di oliva • grappa.

Preparazione:

togliere la cotenna dello stinco e condire con sale, pepe ed aromi vari.

Come si cucina:

cuocere a forno a 180°C in una padella larga con un filo di olio; a metà cottura irrorare con vino bianco secco; a 40' del termine aggiungere le patate a spicchi; a cottura completa sfumare con grappa.

Consigli:

tempo di cottura: un'ora e ½.

TENERONI

Ingredienti:

fette di filetto di suino spesse un centimetro e mezzo • fette di speck sottili • country mix • stecchini • vino bianco o brandy.

Preparazione:

avvolgere con le fette di speck, debitamente piegate, le fette di filetto e fermare con due stecchini; cospargere le due parti piatte del filetto con abbondante country mix.

Come si cucinano:

si possono grigliare alla brace oppure cuocere in padella, molto calda, con olio di olivo e sfumati con vino o brandy; servire con broccoli ripassati in padella.

Consigli:

il country mix è una spezia difficile da trovare; si può sostituirla con una spezia per carni grigliate.









CARNE OVINA



ABBACCHIO AL LATTE

Ingredienti:

abbacchio • latte U.H.T. • vino bianco • olio • farina • cannella • chiodi di garofano • sale e pepe q.b.

Preparazione:

infarinare l'abbacchio e fare scaldare quattro cucchiaini di olio in padella. Quando l'olio è ben caldo mettere l'abbacchio e farlo rosolare bene da tutte le parti; aggiungere un bicchiere di vino bianco e farlo evaporare; versare poi una tazza di latte bollente, una stecca di cannella e quattro chiodi di garofano.

Consigli:

ultimare la cottura, facendo asciugare il latte del 50% e salare.

ABBACCHIO ALLA NAPOLETANA

Ingredienti:

spalla d'abbacchio a pezzi • patate • cipolle • pomodori pachino • origano • olio • sale e pepe.

Preparazione:

mondare patate e cipolle, tagliarle grossolanamente; metterle in una teglia con l'abbacchio e i pomodori; aggiungere origano, sale, pepe e olio.

Consigli:

mettere al forno già caldo (a 200° C circa) per un'ora.

CASTRATO AL FORNO CON SALSICCIA

Ingredienti:

800 g di polpa di castrato a pezzi • 150 g di salsiccia fresca • 300 g di pomodori ripieni • dl 2 di aceto di vino bianco • una cipolla • 4 patate medie • 80 g di pecorino fresco • mezzo cucchiaino di peperoncino • un dl di olio extravergine d'oliva • 2 dl di brodo di carne • sale.

Preparazione e cottura:

incidere i pomodori, sbollentarli per 2-3 minuti, scolarli, spellarli e tagliuzzarli; lavare la carne di castrato con acqua e aceto, asciugarla e porla in una casseruola adatta al forno; sbucciare e affettare la cipolla; pelare, lavare e tagliare a cubetti le patate; tagliare a dadini il pecorino; spellare e sbriciolare la salsiccia; mettere gli ingredienti sulla carne, unire i pomodori, appena preparati; insaporire con sale e peperoncino; irrorare con olio; versare su tutto 1,5 dl di brodo caldo e passare in forno caldo a 180° C per circa 2 ore.

Consigli:

ricordare di girare di tanto in tanto la preparazione e di aggiungere un goccio di brodo, solo se necessario. Servite la preparazione ben calda.

CORATELLA D'ABBACCHIO AI MANDARINI

Ingredienti:

coratella d'abbacchio • cipolla • scalogno • mandarini • marsala secco • olio e sale.

Preparazione e cottura:

in una padella, fare appassire in due cucchiaini di olio la cipolla e lo scalogno; aggiungere, per primo, il polmone; dopo 3 minuti circa aggiungere il resto della coratella, sempre tagliata a pezzetti; quando la coratella sarà ben colorita bagnarla con il marsala secco (un bicchiere da caffè circa); fare evaporare e subito dopo bagnare con il succo di 3 o 4 mandarini e lasciare evaporare anch'essi per 5 minuti a fuoco vivace; guarnire la coratella con la buccia di mandarini, tagliata a julienne.

Consigli:

per togliere l'amaro delle bucce, tuffarle per 30 secondi in acqua bollente.

COSCIOTTO DI AGNELLO RIPIENO AL PROSCIUTTO

Ingredienti:

un cosciotto di agnello disossato di circa un kg • 60 g di prosciutto crudo tritato • 80 g di pomodorini secchi sott'olio • un cucchiaino di capperi dissalati • 40 g di pinoli • 30 g di parmigiano grattugiato • un bicchiere di vino bianco • 400 g di cimette di broccolo • mezzo spicco d'aglio • brodo • olio extravergine d'oliva • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

aprire il cosciotto e coprirlo con il prosciutto tritato, il parmigiano, 60 g di pomodorini, capperi e pinoli. Ricomporre il cosciotto, legarlo con lo spago e rosolarlo in un tegame con un filo d'olio e l'aglio. Trasferire il cosciotto in una teglia, salarlo, peparlo, bagnarlo con il vino e cuocerlo in forno a 190° C per circa un'ora, bagnandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura e, se necessario, con un mestolino di brodo. Dividere le cimette del broccolo e scottare in acqua salata; scolarle e unirle all'arrosto 15 minuti prima del termine, insieme ai pomodorini rimasti.

Consigli:

affettare il cosciotto e servirlo irrorato con il fondo di cottura, i broccoli e pomodorini.

COTOLETTA DELICATA

Ingredienti:

1 bistecca di suino sottile e senza osso • gorgonzola dolce q.b. • farina bianca • uovo sbattuto • pangrattato • sale q.b.

Preparazione:

salare le bistecche, spalmare il gorgonzola sui due lati delle bistecche; passare nella farina bianca, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.

Come si cucina:

friggere in olio bollente oppure al forno già caldo a 180°C, con sopra una noce di burro, per circa 30 minuti.

SALSICCIA DI AGNELLO

Ingredienti:

1 kg di polpa di agnello • 25 g di sale • 6 g di aromi per salsiccia • 2 g di cumino • 4g di peperoncino • involucro naturale • spago.

Preparazione:

tritare la polpa di agnello in un recipiente; unirvi gli altri ingredienti, mischiare molto bene e insaccare; punzecchiare per togliere l'aria e legare con lo spago.







CACCIAGIONE



ANATRA RIPIENA ALL'ARANCIA

Ingredienti:

1 anatra disossata e ben fiammeggiata • 1 kg di polpa di pollo arrosto • 100 g di pancetta stag. • 100 g di prosciutto cotto • 100 g di parmigiano reggiano • 6 uova (o l'equivalente di uovo pastorizzato) • 200 g di panna da cucina • 1 confezione di pancarrè da 330 g • succo di due arance • scorza di una arancia a pezzettini • 2 fette di bacon sottili • 3 foglie di salvia • cannella, sale e pepe q.b. • spago da cucina.

Preparazione:

spezzettare in un recipiente il pancarrè e ammollarlo con il succo di arancia; tritare nello stesso recipiente la polpa di pollo arrosto, la pancetta stagionata e il prosciutto cotto; aggiungere il parmigiano, le uova, la panna da cucina, la scorza di arancia, un po' di cannella, il sale, il pepe e amalgamare molto bene; lasciare riposare in frigo per qualche ora; riempire l'anatra con circa 400 g di impasto (non di più, perché in cottura gonfia e potrebbe spaccare l'anatra); cucire le parti aperte con ago e filo refe; ridare forma all'anatra, guarnire con le fette di bacon, le foglie di salvia e legare con lo spago da cucina.

Cottura:

mettere sul fondo di una teglia piuttosto alta un foglio di carta forno che si alzi anche sui lati; mettere uno scalogno a pezzetti, sedano, carota e olio quanto basta: a questo punto passare la teglia al forno, già caldo a 200°C, il tempo di far imbrunire lo scalogno; togliere la teglia dal forno, adagiare l'anatra con il petto rivolto verso il basso; aggiungere 1 bicchiere e mezzo di vino bianco secco precedentemente riscaldato, ½ bicchiere di acqua tiepida, aromi, sale e pepe; coprire e mettere al forno per circa un'ora, controllando di tanto in tanto che non si asciughi troppo e bagnandola con il proprio liquido; ove necessario, aggiungere un po' di vino caldo; dopo circa un'ora tirare fuori la teglia dal forno, girare l'anatra con il petto verso l'alto, aggiungere la scorza di mezza arancia a listelline e rimettere al forno senza coperchio; continuare la cottura per altri venti minuti; sfumare con un bicchierino di Grand Marnier.

Consigli:

freddare bene prima di tagliare e scaldare, dopo, a forno spento.







CARNE CAPRINA



CAPRETTO ALLE MANDORLE

Ingredienti:

un kg di capretto • 100 g di mandorle sgusciate • 2 grossi pomodori maturi • 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva • una cipolla • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

tagliare a pezzi la carne di capretto, lavarla accuratamente e asciugarla; spellare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a cubetti; in un tegame antiaderente fare rosolare per 2 minuti insieme l'olio e la cipolla tagliata finemente; quindi aggiungere il capretto e i pomodori; regolare di sale e pepe e cuocere a fuoco basso per 45 minuti; privare della pellicina le mandorle; tenerne da parte una decina per la guarnizione finale e pestare le altre fino a ridurle in crema; terminata la cottura del capretto, versare nel tegame il trito di mandorle, fare riprendere il bollore al tutto per pochi minuti e togliere dal fuoco.

COSTOLETTE DI CAPRETTO AGLI AROMI

Ingredienti:

12 costolette di capretto o d'agnello • la mollica di 2 fette di pane casereccio fresco • un pizzico d'aglio • un mazzo di erbe aromatiche miste (timo, maggiorana, salvia) • 2 cucchiai di prezzemolo tritato • un limone • olio per friggere • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

lavare le erbe aromatiche, tamponarle con la carta assorbente da cucina, sfogliarle e frullarle nel mixer con la mollica di pane e l'aglio sbucciato. Passare le costolettine d'agnello, o capretto, nel composto di pane ed erbe, schiacciando con le mani per farlo aderire bene; intanto, scaldare abbondante olio in una padella antiaderente. Friggere le costolettine 2 minuti per parte; insaporire con sale e pepe, accompagnare con spicchi di limone e cospargere di prezzemolo.







CARNE EQUINA



ARROTOLATO DI PARMA

Ingredienti:

una fetta di fesa di cavallo di 800 g circa • 8 fette di prosciutto di Parma • 50 g di formaggio parmigiano a scaglie • 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 25 g di burro • 2 spicchi di aglio • 2 rametti di rosmarino • 5 dl di vino rosso • 2,5 di Porto secco • 1,2 dl di brodo di carne • 4 patate • una piccola cipolla rossa • un dl di panna • sale e pepe.

Preparazione e cottura:

appiattire la fesa con il batticarne, coprirla con il prosciutto e il parmigiano a scaglie, arrotolarla e legarla con lo spago; rosolare il rotolo in una casseruola con 2 cucchiaini di olio e di burro per 10 minuti a fuoco vivo, girandolo in modo da abbrustolirlo uniformemente; salare e pepare; unire l'aglio e un rametto di rosmarino, bagnare con il vino, coprire e cuocere per un'ora circa, girando ogni tanto l'arrosto e unendo brodo caldo, se necessario;

alla fine, toglierlo dal fuoco e avvolgerlo nell'alluminio; mentre l'arrosto cuoce, pelare le patate, tagliarle a cubetti non più

grandi di 2 cm, lavarle, asciugarle e farle rosolare

in un grande tegame con i restanti olio e rosmarino e la cipolla affettata; salare, pepare e cuocere per 30 minuti, a

recipiente coperto, unendo un po' di brodo e mescolando di tanto in tanto;

unire la panna al fondo di cottura dell'arrosto e farlo restringere a fuoco basso per 2 minuti; togliere

l'arrosto dall'alluminio, slegarlo e servirlo a fette con la salsa e con le patate in tegame.







LA MACELLIRIA (particolare), olio su tela
Bartolomeo Passerotti, XVII sec.
