

“Nuvolette” in brodo

Ingredienti: per 8 persone

Quantità:

Per il brodo

Acqua fredda	7 litri
Carne di vitellone	2 kg
Ossa di vitellone	500 g
Sale grosso	35 g
Sedano	80 g
Carota	200 g
Cipolla	200 g
Alloro secco	1 fogliolina
Pepe nero in grani	4 di numero
Chiodo di garofano	1 di numero
Porro	100 g



Per le “nuvolette”

Bignè	24 di n°
Burro	40 g
Filetto di trota	120 g
Filetto di merluzzo	60 g
Farina	q.b.
Vinsanto	1 cucchiaio
Pane bianco da tramezzino	120 g
Panna	2 cucchiai
Patè al tartufo	1 cucchiaio
Tuorli d'uovo	2 a n°
Sale fino e pepe bianco	q.b.

Per la guarnizione:

Zucchine (buccia)	2 di n°
-------------------	---------

Procedimento

per il brodo di carne:

Mettete al fuoco una pentola con l. 7 d'acqua fredda, aggiungere 2 kg. di carne di vitellone ben lavata e gr. 500 di ossa pure di vitellone che avrete preventivamente lasciato a bagno in acqua tiepida per spurgarle dal sangue e quindi sbianchito, gr.35 di sale il bouquet portate all'ebollizione, schiumate per evitare che la bava superficiale abbia a incorporarsi e lasciate bollire lentamente fino a cottura completa della carne,continuando a schiumare e a sgrassare. Ritirate la carne e passate alla stamigna.

Per le “nuvolette”:

infarinare e cuocere velocemente i filetti di pesce al burro; sfumare con il Vinsanto e lasciare evaporare.

Passare finemente al cutter aggiungendo la panna. A parte ammorbidire il pane in cassetta nel brodo; strizzarlo per bene e aggiungervi la mousse di pesce, i tuorli d'uovo ed il patè di tartufo; mescolare bene ed aggiustare di sale e pepe.

Farcire con il ripieno i piccoli bignè calcolandone 3 a persona. Adagiare sopra ogni bignè una rondella di formaggio fondente e infornare (poco prima di servire) alla temperatura di 80° C per pochi istanti.

Depositare al centro del piatto 3 bignè ripieni, aggiungere il brodo bollente, una piccola guarnizione a piacere e servire.

* Per la guarnizione abbiamo adoperato delle sottili strisce di zuccina disidratata precedentemente al microonde

Gratin di tagliolini al ragù di verdure e pomodorini confit

Ingredienti: per 8 persone

Quantità:

Per la cottura della pasta

Tagliolini secchi all'uovo	400 gr
Sale grosso	Una manciata
Acqua	4 litri circa

Per la salsa Mornay

Salsa bechamelle	1 litro circa
Tuorli d'uovo	4 di numero
Albumi d'uovo montati	4 di numero
Parmigiano grattugiato	160 gr
Noce moscata grattugiata	1 pizzico

Per gli stampi monodose

Burro (per imbrattare gli stampini)	100 gr circa
Pane grattugiato (per gli stampini)	80 gr circa

Per il ragù di verdure

Olio extra vergine d'oliva	2 cucchiai
Cipolle	200 gr
Sedano verde	100 gr
Peperoni gialli	400 gr
Zucchine	400 gr
Pomodorini ciliegia	500 gr
Prezzemolo fresco	1 mazzetto
Basilico fresco	Qualche fogliolina
Alloro secco	1 foglia
Sale e pepe	q.b.



Il savarin della foto è stato confezionato in un unico stampo grande (la ricetta prevede 8 stampini monodose, anche usa e getta in alluminio).

Procedimento:

Cuocere la pasta (spezzarla prima di metterla all'interno della pentola) per 1 o 2 minuti.

Raffreddare sotto l'acqua corrente e scolare.

In una ciotola versarvi la salsa bechamelle aggiungere abbondante noce moscata, il parmigiano grattugiato, i tuorli d'uovo (mentre gli albumi verranno montati a parte e aggiunti alla fine).

Mescolare bene gli ingredienti, incorporarvi a questo punto i tagliolini e mescolare nuovamente il tutto. Montare gli albumi (non a neve ferma) e incorporarli delicatamente alla pasta ruotando con il cucchiaio di legno dall'alto verso il basso.

Foderare una teglia da forno con carta stagnola; imbrattare gli stampini da savarin e posizionarli all'interno della teglia sopra la carta stagnola dopo averli spolverati con pan grattato. Incorporare i tagliolini a mucchietti.

Cuocere in forno preriscaldato a 180/200° C per 10 minuti circa.

Preparare il ragù di verdure:

stufare nell'olio la dadolata di cipolla e sedano, aggiungere successivamente il peperone giallo spellato e le zucchine (il tutto tagliato in dadolata). Al termine prezzemolo e basilico a julienne.

Tagliare a metà i pomodorini pachino, salarli leggermente, fargli perdere l'acqua di vegetazione dopodichè farli asciugare in forno caldo o sotto salamandra.

Sfornare i savarins e lasciarli riposare qualche minuto.

Sformare sui singoli piatti aggiungere le verdure ben calde, un filo d'olio crudo, i pomodorini e del prezzemolo tritato.

Cappone in crosta di sale farcito e tartufato, patata duchessa profumata al rosmarino

Ingredienti: per 8 persone

Quantità:

Per la farcia:

impasto per salsiccia	250 g
macinato magro di vitello	200 g
prosciutto cotto	150 g
lardo	80 g
pistacchi sgusciati e spellati	40 g
tartufo nero	80 g

Per la salsa demi-glace

Ossa	1 ½ kg
Sedano	200 g
Carota	300 g
Cipolla	400 g
Bouquet aromi	1 mazzetto
Vino bianco secco	½ litro
Brodo di carne	1 ½ litro
Burro	50 g
Fecola	25 g

Per la crosta di sale al tartufo

Pasta filo (o sfoglia)
Sale al tartufo

Per la “ghirlanda” di patata duchessa

Patate lesse
Latte
Tuorli d'uovo
Grana Padano grattugiato
Noce moscata
Sale fino

Procedimento:

Pulire il cappone come si fa normalmente per il pollo.

Staccare le punte delle ali alla prima articolazione. Appoggiare l'animale sul tavolo dalla parte del petto e con un coltellino ben affilato incidere la pelle del dorso fino all'osso, partendo dalla parte terminale del collo. Disossare il cappone senza rompere la pelle; per ultimo, togliere le ossa delle ali e delle cosce.

Rivoltare verso la parte interna la pelle delle ali e delle cosce perché la “galantina” possa avere alla fine una forma migliore.

Eguagliare lo spessore della carne rimasta attaccata alla pelle; staccare i filetti e disporli nelle parti mancanti di carne

Preparare una farcia fine passando 2 volte al tritatutto (disco fine) tutte le parature del cappone, le cosce, la carne di maiale e di vitello e il lardo grasso (150 gr). Quindi passare il tutto al mixer. Incorporare, alla farcia, le uova, il sale con le spezie e la marinata. Lavorare molto bene la massa per dare uniformità al composto; insaporire se necessario.

Tagliare a grossi dadi il rimanente tartufo, il prosciutto, il lardo, unire alla farcia e aggiungere i pistacchi spellati.

Adagiare ben steso il cappone su un tagliere dalla parte della pelle; ricoprire con uno strato di farcia, aggiungere gli elementi di guarnitura (prosciutto, lardo e tartufo) possono essere tagliati a forma allungata e sovrapposti al primo strato di farcia alternando i colori.

Bardare con una sottile fetta di lardo legarla stretta fissando le due estremità.



Cottura del capone ripieno:

cuocere in forno a 160° C calcolando 35 minuti di cottura per ogni Kg di galantina.

Per la “ghirlanda” di patate:

Lessare e passare le patate; fare asciugare bene l'impasto girando con un mestolo sul fuoco.

Togliere dal fuoco e aggiungere il burro, il sale e 5 tuorli d'uovo, il parmigiano e la noce moscata; amalgamare bene e, con l'aiuto del sac à poche a bocchetta rigata, formare delle piccole "piramidi" su di una placca da forno leggermente imburata.

Spennellare con 1 tuorlo d'uovo (leggermente battuto e addizionato ad 1 cucchiaino circa di acqua); spolverizzare con un trito di rosmarino fresco e cuocere in forno preriscaldato a 170° C

Per la “grotta” di pasta:

con l'aiuto di una mezza sfera di carta forno, dare forma alla pasta filo o sfoglia (sottilissima), spennellare con bianco d'uovo sbattuto e spolverizzare con sale grosso al tartufo; cuocere in forno preriscaldato a 180° C circa per 10 minuti o, 2 minuti se la cottura avviene al microonde.

Pera al Sagrantino passito, ricotta mantecata al miele, mandorle e filo dorato

Ingredienti per 8 persone

Quantità:

Per la cottura delle pere:

pere imperatore	800 g
Sagrantino passito di Montefalco	750 dl
acqua	1 litro
zucchero	200 g
stecca di cannella	1
scorzetta di limone	1

Per la ricotta mantecata:

ricotta di pecora freschissima	400 g
miele	60 g
colla di pesce	8 g
panna fresca semimontata	200 g
mandorle	160 g

Per la salsa:

liquido di cottura delle pere	4 dl
fecola di patate	½ cucchiaino



Procedimento:

Per la cottura delle pere

mettere le 8 pere Martin-sec (o abate o williams) poco mature, lavate, pelate ed asciugate in una casseruola. Versare i 3 bicchieri di Sagrantino passito e i 2 bicchieri d'acqua; aggiungere gli altri ingredienti, coprire e cuocere lentamente.

Per la ricotta mantecata

In una bastardella, mantecare la ricotta freschissima con il miele. Far ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, dopodichè metterla all'interno di un pentolino con 2 o 3 cucchiari di panna liquida e farla sciogliere a fuoco molto basso, a questo punto incorporarla bene alla ricotta e aggiungere delicatamente la rimanente panna semimontata.

Mettere il composto così ottenuto all'interno di piccoli stampi monodose e lasciare solidificare in frigorifero per almeno 1 ora.

Per servire e guarnire il piatto

A cottura ultimata delle pere, lasciarle raffreddare, scolarle e disporle singolarmente sui piatti da dessert; sformare le bavaresi di ricotta e sistemare anch'esse sui piatti.

Salsare il piatto con lo sciroppo di vino (ricavato dalla riduzione del liquido di cottura delle pere e "legato" con una punta di fecola) e "laccare" la mousse di ricotta con alcune gocce di miele fluido scaldato a bagnomaria. Guarnire con le mandorle tostate.

Note:

La cucina Medioevale umbra riporta una ricetta a base di ricotta, mandorle e miele, da qui nasce l'idea di abbinare a questi tre ingredienti le pere cotte al Sagrantino passito di Montefalco che sono una specialità del luogo.