



Filetto di maiale alla provenzale

Per 4 persone: g 600 di filetto di maiale, tre cucchiaini di olio di oliva, g 30 di burro. Per la salsa: g 150 burro, g 30 di erbe provenzali, uno spicchio d'aglio, g 5 paprica, un tuorlo d'uovo, cl 1,5 Cognac, 2 scalogni, cl 5 panna fresca, sale e pepe q. b.

Tagliare a fette il filetto, salarlo e peparlo, quindi rosolarlo nell'olio d'oliva. Continuare la rosolatura aggiungendo il burro a fiocchetti. Per la salsa montare a crema il burro (50 g). Scaldare in poco burro (30 g) gli scalogni tritati con l'aglio; mescolarvi le erbe aromatiche tritate, la panna, il Cognac e lasciar raffreddare. Mescolare il tutto con il burro battuto e spumeggiante, aggiungendo i restanti ingredienti. Scaldare leggermente la salsa e cospargervi la carne. Servire con spicchietti di pomodoro e/o patate mascotte.

Petto d'anatra alle mele

Per 6 pp: 3 petti d'anatra, 2 mele (meglio se cotogne, oppure anurche) una mela Granny Smith, 3 grappoli di ribes rosso, 3 dl di vino bianco, un bicchierino di rum, 3 foglie di alloro, un dl di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Sbucciare le mele, conservare le bucce. Levare il torsolo e tagliarle a rondelle non sottili. Praticare delle incisioni sulla pelle dell'anatra e sistemare i petti con le fette di mele in una terrina. Bagnare con 2 dl di vino bianco, unire l'alloro e coprire. Tenere a marinare in frigo per 5-6 ore. Cuocere le bucce coperte d'acqua a filo per 30', filtrare e tenere il liquido in disparte. Sbucciare la mela verde e tagliarla a pezzetti. Scolare le mele dalla marinatura e asciugarle. In una padella scaldare l'olio e sistemarvi le mele, l'alloro, il vino rimasto e 3 cucchiaini d'acqua tiepida. Cuocere per 10' finché le mele non avranno assorbito il liquido di cottura. Scolare i petti, asciugarli, salarli e peparli, quindi rosolarli nella stessa padella delle mele per una dozzina di minuti a fiamma vivace, prima dalla parte della pelle girandoli un paio di volte. A metà cottura bagnarli con il rum e il liquido di cottura delle mele. Al termine filtrare il fondo, aggiungere 2 cucchiaini d'olio, uno spruzzo di vino e il ribes. Tagliare i petti a fettine, sistemarli a ventaglio sul piatto di portata, irrorare con la salsa e disporre la frutta intorno.

Cosce di coniglio su lenticchie in salsa di Riesling

per 4 persone: 4 cosce di coniglio disossate, 6 fette di pan carré private della crosta e tagliate a dadolini, 1 dl di olio d'oliva, 50 gr di patate a dadolini, un rametto di dragoncello, 2 tuorli, 2 piccole cipolle, un rametto di rosmarino, sale e pepe. Per le lenticchie: 20 gr di pancetta a dadi, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 60 gr di dadolata di porro, sedano e carote, 150 gr di lenticchie (meglio se di tre tipi differenti), brodo. Per la salsa: 2 scalogni tritati finemente, un cucchiaino di olio d'oliva, 3 dl di Riesling secco, 2 dl di brodo, 2 dl di panna fresca, sale e pepe.

Dorare i dadolini di pane nell'olio. Stufare la dadolata di patate a parte in poco olio e fiammeggiare con poco vino Riesling. Spezzare le foglie pulite del dragoncello. Miscelare i dadolini di pane, quelli di patate, i tuorli e il dragoncello, salando e pepando. Farcire le cosce con l'impasto, legarle e dorarle nell'olio bollente. Insaporire con dadolata di cipolle e rosmarino e portare a cottura - 15 minuti circa - nel forno a 200°. Per le lenticchie rosolare la dadolata di pancetta in poco olio e unirvi lo scalogno tagliato e la dadolata di verdure. Rosolare il tutto e aggiungere le lenticchie. Lasciarle insaporire, bagnare con brodo e farle cuocere lentamente coperte. Per la salsa, rosolare lo scalogno nell'olio, bagnare con il Riesling e unire brodo. Lasciar ridurre alla metà, unire la panna e riportare a bollore. Insaporire, se necessario, e montare la salsa con la frusta elettrica prima di servirla. Disporre le lenticchie sui piatti, sistemarvi sopra le cosce di coniglio ripiene affettate e decorare con la salsa.