

"CANTASTORIE" IN CUCINA

Raccolta di ricette dall'antichità alla
contemporaneità realizzate con la carne
di suino.

19/03/2014

Valentina Cavani

Sommario

Pompei.....	5
POLPETTE INVOLTATE NELL' OMENTO.....	5
AMMORSSELLATO DI FRUTTE PRIMATICCE.....	6
PROSCIUTTO DI MAIALE IN CROSTA.....	7
LARDONE.....	8
Epoca romana classica.....	9
FICATUM DI APICIO.....	9
ZUPPA DI POLPETTINE O HYDROGARATE ISICIA.....	10
CARNE ALLA TARTARA.....	11
MAIALE BRASATO AL CORIANDOLO.....	12
MAIALE MIELATO.....	13
BOLLITO MISTO ALLA MODA ROMANA.....	14
FARCIMINA.....	15
LUCANICA O SALSICCIA DI APICIO.....	16
PASTICCIO MAZIANO.....	17
ARROSTO DI MAIALE.....	18
Medioevo.....	19
ZUPPA DI CAVOLO NERO DE CECCO ANGIOLIERI.....	19
TRIPPA PORRATA.....	20
LOMBO DI MAIALE ARROSTO AL VINO.....	21
COSCIOTTO DI MAIALE FARCITO DE TAILLEVENT.....	22
GRAN BOLLITO MISTO ALLA MODA DI ALBOINO.....	23
FEGATELLI DELL'ARUSPICE.....	24
CUORE DI MAIALE AI FERRI.....	25
Tradizione flegrea.....	26
LIATIA.....	26
Tradizione Russa.....	28
STUFATO DI SUINO CON UVA E NOCI.....	28
Lunigiana antica.....	29
"POLENTA INCATENATA" O "CALZAGATT" O "F'RGADEI".....	29
"BISA" O "LATECHIU".....	30
TOMASELLE DI MAIALE.....	31
Tradizione milanese.....	33

PATÉ DI FEGATO	33
CROSTINI DI SANGUINACCIO	34
ZUPPA DI CECI E TEMPIA DI MAIALE	35
Tradizione Emiliana	36
SANGUINACCIO AL FORNO INGREDIENTI:	36
Tradizione Svizzera	37
ANTIPASTO DI SLINZEGA DI SUINO	37
Tradizione Scozzese	38
ARISTA ARROSTO, AVVOLTA IN PANCETTA, CON CREMA AL WHISKY	38
L'estrosa contemporaneità abbraccia sapori antichi in una fusione perfetta di innovazione e fedeltà alla tradizione.	40
PASTICCIO DI MAIALE ALL'ANTICA.....	40
MAIALE BRASATO AL CORIANDOLO	41
FOCACCIA DI MAIALE	42
INVOLTINI DI CARNE DI SUINO CON RIPIENO DI FUNGHI	43
ZUCCA RIPIENA DI CARNE DI SUINO E VERDURE	44
MEDAGLIONI DI SUINO AL MARSALA.....	45
BRACIOLE DI SUINO GRIGLIATE MARINATE MIELE E LIMONE	46
CARNE DI SUINO IMBEVUTA.....	47
LINGUA IN DOLCEFORTE.....	48
BRACIOLE DI MAIALE AL MIELE, ACETO BALSAMICO, ZENZERO E SENAPE ANTICA.....	49
MAIALE IN AGRODOLCE	50
ARISTA DI MAIALE AL FORNO CON SEMI DI ZUCCA.....	52
GRISSINI DI PROSCIUTTO CRUDO CON SENAPE E PASTA FILLO.....	54
COTECHINO VESTITO DI VITELLO E PROFUMATO AL RUM E NOCCIOLE	56
INVOLTINI DI COPPA E SALSICCIA	58
ARISTA DI MAIALE NEL FORNO A LEGNA, CON MIRTO E CANNONAU.....	59
FILETTO DI MAIALE GLASSATO CON SALSIA ALLA BIRRA, NOCCIOLE E MELATA DI ABETE	61
ARROSTO FARCITO CON PANCETTA E CASTAGNE.....	63
MAIALE COTTO IN SIDRO CON MELE	64
PATÉ DI MAIALE ALL'ANTICA CON SCALOGNI IN CONSERVA.....	65
FILETTO DI MAIALE ALLA SENAPE ALL'ANTICA E STRACCHINO.....	67
LONZA DI MAIALE E SENAPE "ALL'ANTICA"	68

Pompei.

POLPETTE INVOLTATE NELL' OMENTO

L' omento è la cosiddetta "rete di maiale".

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Tritare della polpa sminuzzata con mollica di pane di saligne ammollata nel vino. Pestare insieme pepe e salsa di pesce; se si vuole anche bacche di mirto prive di semi. Confezionare piccole polpette mettendovi dentro dei pinoli e del pepe. Si avvolgono nell' omento e si scottano leggermente con vino dolce. (A. II, I, 7)

AMMORSSELLATO DI FRUTTE PRIMATICCE

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Mettere in un tegame olio, salsa di pesce (colatura di alici), vino. Tagliare uno scalogno secco e della spalla di maiale cotta e tagliata a dadi. Una volta cotto tutto ciò, tritare pepe, comino, menta secca, aneto. Bagnare con miele, salsa di pesce, vino passito, un po' di aceto e il sugo stesso del tegame. Temperare. Unire delle frutta primaticce senza nocciolo e far bollire fino a completa cottura. Rompere una sfoglia di pasta e con essa legare. Cospargere di pepe e servire. (A. IV, III, 6)

PROSCIUTTO DI MAIALE IN CROSTA

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Lessare il prosciutto con moltissimi fichi secchi e 3 foglie di lauro, togliergli la cotenna e inciderlo in superficie a tasselli in cui spalmare il miele.

Preparare una sfoglia con olio e farina, avvolgerlo dentro, metterlo in forno fin quando la crosta non è cotta (A. VII, IX,1)

LARDONE

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

cuocerlo con molto aneto e condirlo con olio e sale. (A. XI, XI)

Epoca romana classica.

FICATUM DI APICIO

Il "de re coquinaria" di Apicio è una raccolta di preparazioni gastronomiche, che avendo perso mano a mano il gusto dell'eccesso della Roma imperiale, si possono apprezzare ancora oggi. Apicio, ingrassando i maiali o altri animali con i fichi, influenzò così tanto i costumi della sua epoca che il termine usato per chiamare il fegato "iecur" si trasformò in "ficatum".

INGREDIENTI :

Fegato di maiale

aceto

pepe

sedano

bacche di alloro

sale

pepe

budelli di maiale (o rete)

PREPARAZIONE :

Tagliare a pezzetti del fegato e metterlo in una marinata composta di aceto, pepe macinato, sedano tritato e bacche di alloro.

Passato del tempo, ritirare i pezzi di fegato dalla marinata, salarli, peparli, e riempirci dei piccoli budelli, avendo cura di legarli bene.

Preparare una griglia unta e rovente ed arrostiti il ficatum.

ZUPPA DI POLPETTINE O HYDROGARATE ISICIA

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Trita pepe, sedano montano ed un poco dragoncello. Aggiungi salamoia di pesce (garum) , attenua il gusto con quel poco di acqua piovana che riesce ad essere assorbita.

Versa il tutto in una pentola, aggiungi palline di carne. Appendi la pentola sul fuoco e lascia cuocere il tutto. Poi portalo in tavola.

CARNE ALLA TARTARA

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Mettete a macerare del filetto di carne con del sale nel vino per dieci minuti. Poi aggiungete capperi, cetriolini, cipolla, alici tritate finemente, uova, aceto e pepe. Servite su crostoni di pane croccante

MAIALE BRASATO AL CORIANDOLO

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Tagliate della carne di maiale in cubetti spessi un dito. Mettetela a rosolare insieme a dell'olio d'oliva in una casseruola, rimestando frequentemente. Salate, pepate, abbassate la fiamma, versate un bicchiere di vino precedentemente riscaldato, coprite e cuocete a fuoco bassissimo per circa un'ora e mezza, aggiungendo se necessario altro vino caldo. Venti minuti prima che termini la cottura immettete nella ricetta semi di coriandolo macinati. Servite la pietanza ben calda.

MAIALE MIELATO

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

In un recipiente adeguato far rosolare in abbondante olio, delle cipolle, aglio e erbe aromatiche come rosmarino, timo, menta e sedano. Aggiungere dei grossi pezzi di maiale, salare, bagnare con succo di limone ed incoperchiare. Durante la lunga cottura emulsionare di continuo con acqua mielata, per far risultare le carni molto più tenere. Presentare su fette di pane, irrorate con sugo di cottura.

BOLLITO MISTO ALLA MODA ROMANA

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

In una casseruola piena d'acqua, aggiungere per aromatizzare: cipolla, sedano, aglio, carota, prezzemolo, molto pepe, aceto e sale.

Quando l'acqua comincia a bollire, inserire pezzi vari del maiale, come: guance, orecchie, piedi, intestini e trippa.

Fare cuocere a lungo, affinché le carni risultino ben tenere.

Consumare questo bollito ancora fumante, possibilmente con una salsa a base di menta.

FARCIMINA

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Lavora della farina di farro bollita con carne tritata, pepe, pinoli, salamoia di pesce (garum).

Formato il composto riempici budelli di maiale. Le salsicce così preparate falle dapprima bollire e poi arrostitire.

Servile tagliate in fette cosparse con senape.

LUCANICA O SALSICCIA DI APICIO

"De Re Coquinaria" di Apicio (I sec. d.C).

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

"Per fare le lucaniche: si trita pepe, comino, peverella, ruta, prezzemolo, spezierie dolci, coccole di lauro, salsa d'Apicio; e si mescola il tutto con polpa sminuzzata, pestando poi di nuovo il composto insieme con salsa, pepe intero, molto grasso e finocchi. Insacca poi il tutto in un budello allungandolo quanto è possibile. E così si sospenda al fumo".

PASTICCIO MAZIANO

"De Re Coquinaria" di Apicio.

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Metterai a cuocere in una terrina olio, garum, taglierai un porro, coriandolo e piccole polpette. Taglierai a pezzettini una spalla di maiale con la sua cotenna. Farai in modo che cuociano insieme. A mezza cottura aggiungerai mele Maziane pulite all'interno, tagliate a pezzettini. Durante la cottura triterai pepe, cumino, coriandolo verde o seme, menta, radice di silfo, cospargerai di aceto, miele, garum, un po' di vino cotto, e il suo sugo, stempererai con un po' di aceto. Porterai ad ebollizione. Quando bollirà, friggerai la sfoglia e legherai con quella. Cospargerai di pepe e servirai.

ARROSTO DI MAIALE

Circa del 70-40 A.C.

INGREDIENTI:

1,5 kg arrosto di maiale con la cotica (Spalla o un pezzo del prosciutto)
2 rametti di aneto
4 rametti di coriandolo
2 rametti levistico
2 rametti di timo
1 rametto di rosmarino
2 spicchi di aglio
4 foglie fresche di alloro
2 cucchiaini di salsa di pesce (Thai anche Oystersauce)
1 cucchiaio raso di sale
4 cucchiaini di olio d'oliva
Pepe

PREPARAZIONE:

Incidere la parte della carne a forma quadrata come dadi fino allo strato del grasso. Tritate le erbe, l'aglio e mescolarle con tutti gli altri ingredienti in una marinata. Strofinare accuratamente con questa marinata la parte magra della carne e avvolgere il tutto "ermeticamente" in una pellicola da cucina. Lasciare riposare per 24 ore nel frigorifero. Togliere la carne dal frigorifero per farla venire a temperatura dell'ambiente. Mettere la carne sul lato della cotica in una pirofila a bordi bassi senza ungere o aggiungere olio o grasso. Preriscaldare il forno a 220 ° e inserire l'arrosto senza il coperchio. Cuocerlo per 1,5 ore (più o meno a secondo della dimensione.) 15 minuti prima della fine, spegnere il forno lasciando dentro l'arrosto.

Medioevo.

ZUPPA DI CAVOLO NERO DE CECCO ANGIOLIERI

INGREDIENTI :

Cavolo nero

lardo

salsicce

prezzemolo

aglio

cotenne di maiale

pane

formaggio pecorino stagionato

sale e pepe

PREPARAZIONE:

Prendere del cavolo nero, pulirlo, sciacquarlo accuratamente, e tagliarlo a listarelle.

In una pentola di terracotta soffriggere un battuto di lardo, salsicce spellate, prezzemolo tritato e aglio schiacciato.

Al soffritto aggiungete il cavolo e striscioline di cotenne precedentemente lessate. Salate e pepate. Ricoprire il tutto con dell'acqua, e cuocere lentamente a pentola coperta.

Nel frattempo grigliate delle fette di pane casereccio e disponetelo in un piatto da portata.

Ricoprite il pane con la zuppa di cavolo, e presentatelo imbiancato con abbondante formaggio grattugiato.

TRIPPA PORRATA

INGREDIENTI:

trippa di maiale

porri affettati

brodo di pollo

Fegato della carne scelta

Acqua

aceto di vino

vino secco

Cipolle

pane sbriciolato

cannella

chiodi di garofano

sale.

PREPARAZIONE:

Affettare la trippa.

In una prima pentola, unire il brodo il vino e la trippa, portando il tutto ad ebollizione. Sobbollire per tre quarti d'ora fino a completa cottura.

Affettare i porri e le cipolle, aggiungerli in pentola, continuando a sobbollire fino a completa cottura delle verdure.

In una seconda pentola, bollire dell'acqua e mettervi il fegato affettato per dieci minuti circa.

Lessato, lo si schiacci in una ciotola, fino ad ottenerne un impasto, avendo cura di aggiungere il pane sbriciolato, l'aceto e le spezie.

Unire il tutto nella prima pentola, dove si terminerà la cottura per dieci minuti.

Servire direttamente dalla pentola nel piatto di portata.

LOMBO DI MAIALE ARROSTO AL VINO

Ricetta dei Templari.

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Preparare una marinata mischiando vino rosso, spicchi d'aglio schiacciati, coriandolo, cumino e pepe.

Prendere un'arista di maiale, pungerne le carni con un coltello, salarle e passarle nella marinata per una notte.

Mettere la carne in forno a temperatura media, avendo cura spesso di rigirlarla e bagnarla con il sugo rilasciato durante la cottura.

Quando il lombo di maiale sarà pronto, metterlo in un piatto da portata a riposare.

Al fondo di cottura aggiungere del brodo e portare ad ebollizione.

Tagliare la carne a fette e servirla cosparsa della salsa ottenuta.

COSCIOTTO DI MAIALE FARCITO DE TAILLEVENT

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Sia scottato, e ben lavato, e messo allo spiedo, la farcia sia fatta con la stessa carne del coscio con rossi d'uova, formaggio, delle castagne cotte, pelate, e di buone polveri di spezie; e mettete tutto nel coscio del maialino e cucite il taglio, e mettete ad arrostire, in una lastra girandolo, con aceto e strutto bollente; e mangiate.

GRAN BOLLITO MISTO ALLA MODA DI ALBOINO

INGREDIENTI:

Spalla di manzo

Gallina

punta di petto/testina/lingua di vitello

parti meno nobili del maiale tritate precotte e stagionate (cotechino)

cipolle

carote

gambi di sedano

sale grosso.

PREPARAZIONE :

Mettere sul fuoco una pentola molto capace con le verdure e abbondante acqua leggermente salata; quando alzerà il bollore unire la carne di manzo e abbassare la fiamma perché la cottura sia dolce.

Schiumare il brodo di tanto in tanto, dopo un'ora circa unire la punta di petto di vitello e la gallina, aggiungere poi la testina, la lingua di vitello e lasciare cuocere per altre due ore.

Intanto prendere un'altra pentola e in acqua fredda cuocere il cotechino del quale sarà stata bucherellata la pelle (necessaria circa un'ora di ebollizione).

Portare in tavola i pezzi di carne immersi in poco brodo caldissimo, accompagnati con verdure lesse ed una salsa a piacere.

FEGATELLI DELL'ARUSPICE

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Mettere del fegato, ridotto in pezzi grossolani, a marinare nel garum con l'aggiunta di pepe, sedano e bacche di alloro schiacciate.

Avvolgere poi ciascun pezzo, in un involucro ottenuto con il budello dell'animale. Cuocere sulla gratella a fuoco vivace per pochi minuti.

CUORE DI MAIALE AI FERRI

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Affettare il cuore dell'animale, cospargerlo di limone ed olio e lasciarlo a marinare per qualche ora. Arrostitire in una graticola ben calda da ambo le parti.

Servire la pietanza cospargendola di un trito a base di prezzemolo, aglio, sale, pepe e miele caldo.

Tradizione flegrea.

LIATIA

È una delle più antiche ricette ed è un piatto quasi introvabile.

INGREDIENTI:

1 testa di maiale

2 piedi di maiale

2-3 peperoncini essiccati

20 foglie di alloro

1 pizzico di sale grosso

PREPARAZIONE:

Prendere una testa di maiale e due piedi, ridurli a pezzi ed immergerli in acqua fredda per far sì che il sangue residuo venga smaltito.

Dopo circa due ore, prendere i pezzi di maiale e pulirli uno alla volta, avendo cura di eliminare tutte le setole e i residui organici nel naso, nelle orecchie, nel muso e nei piedi.

Dopo questa operazione, che deve essere eseguita molto accuratamente, si adagiano tutti i pezzi, ulteriormente lavati, in un pentolone di acqua fredda con un pizzico di sale e si portano ad ebollizione.

Durante la bollitura, man mano che affiorano dei residui, si eliminano gli stessi utilizzando una schiumarola, come per il brodo.

Dopo circa due ore di cottura i pezzi di maiale saranno diventati morbidi, ed il brodo quasi del tutto ristretto. Spegnerne dunque il fuoco e ridurre a pezzi più piccoli le varie parti del maiale.

Disporre poi il brodo in una pentola diversa e farlo riscaldare aggiungendo del peperoncino. Sistemare quindi nei piatti i vari pezzi, avendo cura di mettere nel fondo in ogni piatto alcune foglie di alloro e sopra di esse varietà diverse di maiale (un pezzo di muso, piede, orecchio ecc ...).

Finita questa operazione si distribuisce su ogni piatto il brodo scaldato con il peperoncino cercando di eliminare il grasso che affiora. Lasciare a questo punto raffreddare il piatto, finché il brodo non avrà formato una deliziosa gelatina tutto attorno ai pezzi di maiale, e a quel punto la "liatia" è pronta.

NOTE:

È un piatto da consumare preferibilmente nei mesi molto freddi visto il consistente apporto calorico.

Tradizione Russa.

STUFATO DI SUINO CON UVA E NOCI

Antica ricetta russa: piatto di cucina conosciuto fin dal tempo degli Zar.

INGREDIENTI (per 3 persone):

carne di suino 650 gr
uva nera 150 gr
uva bianca 150 gr
scorza 1/2 di limone
cipolla 1/2
noci 80 gr
burro oppure olio di girasole per la frittura
acqua 400 ml
peperoncino

pepe nero

sale a piacere

PREPARAZIONE:

Tagliare a pezzetti la carne di suino. Prendere una padella e soffriggere i pezzetti di carne con il burro oppure l'olio.

Tagliare la scorza di limone a pezzetti e la cipolla a spicchi. Prendere una pentola e aggiungere la carne, l'uva, la scorza, la cipolla, le noci, il peperoncino, il pepe nero, il sale e l'acqua. Stufare fino a quando la carne di maiale non diventa ben cotta.

Lunigiana antica.

"POLENTA INCATENATA" O "CALZAGATT" O "F'RGADEI"

Nata dalla necessità di consumare quanto più possibile di quello che restava dopo l'uccisione del maiale era la uno dei piatti più tipici ed antichi.

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Per la preparazione si utilizzava il brodo ottenuto con le ossa del maiale, cavolo nero tagliato a pezzetti, fagioli borlotti, patate a tocchetti. Al bollore del composto si aggiungeva la farina gialla e la cottura veniva completata in 45 minuti. Si condiva poi il tutto con olio d'oliva e una cucchiata di formaggio pecorino dal gusto pungente.

"BISA" O "LATECHIU"

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Le animelle vengono tagliate a pezzetti e messe a cuocere in testi di terracotta ben caldi. A cottura ultimata si aggiunge sale e pepe quanto basta e si servono in tavola molto calde.

TOMASELLE DI MAIALE

INGREDIENTI (per 4 persone):

12 fettine fini di polpa di maiale

100 gr. di parmigiano grattato

2 uova

lardo o pancetta

una cipolla

uno spicchio d'aglio

rosmarino

salvia

maggiorana

vino bianco

50 gr. di burro

noce moscata

olio d'oliva

brodo caldo

sale

pepe.

PREPARAZIONE:

Scottate in poco burro 4 fettine di maiale, quindi tritatele finemente. In una terrina amalgamate bene: la carne tritata, il formaggio, le uova, salvia e maggiorana tritate, noce moscata, sale e pepe. Mettete questo composto sulle restanti 8 fettine di carne, arrotolatele e fermatele con uno stuzzicadenti.

In un tegame fate rosolare, nel burro e in 4 cucchiaini d'olio, un battuto fine di lardo e pancetta, cipolla e rosmarino. Appena appassisce unite le

tomaselle e fatele colorire bene da tutte le parti. Salate, pepate e bagnate con un bicchiere di vino bianco. Portate a cottura, lentamente, con poca acqua o brodo caldo.

Tradizione milanese.

PATÉ DI FEGATO

INGREDIENTI (per 4 persone):

200 g. di fegato di maiale

200 g. di fegatini di pollo

una cipolla dolce

200 g. di burro

una foglia d'alloro

due cetriolini sottoaceto

un bicchierino di brandy

sale

pepe.

PREPARAZIONE:

Fare imbiondire la cipolla tagliata sottilissima in una noce di burro. Aggiungere i fegatini di pollo e quello di maiale tagliato a pezzetti. fare rosolare con la foglia di alloro, quindi bagnare con il brandy. Fare evaporare e continuare la cottura per qualche minuto ancora. Regolare il sale e il pepe, togliere dal fuoco, far raffreddare e passare il tutto a setaccio, avendo aggiunto i due cetriolini sottoaceto. Lavorare il composto con il burro restante in una terrina fino a che diventa una pasta consistente e omogenea. Deporla in uno stampo adatto e porlo a raffreddare in frigo. Si serve decorato di fette di limone e di cetriolini tagliati a metà longitudinalmente.

CROSTINI DI SANGUINACCIO

Un classico della tradizione rurale delle cascine nell'immediato circondario di Milano.

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Si prende del sangue di maiale freschissimo e lo si versa a cucchiate in una padella unta nell'olio. Si frigge ogni frittella di sangue per ambo i lati, si sala e si pepa, quindi la si depone su di un crostino (o un crostone) di pane, sul quale abbiamo sfregato uno spicchio d'aglio.

ZUPPA DI CECI E TEMPPIA DI MAIALE

E' uno dei rarissimi piatti milanesi che utilizza i ceci. Era il piatto rituale del giorno dei morti, la cui ascendenza latina è evidente. Le celebrazioni dei morti erano, nel mondo romano, accompagnate da offerte votive sulle tombe di coppe di vino e piatti di ceci.

INGREDIENTI (per 4 persone):

500 gr. di ceci secchi

200 gr. di tempia di maiale

2 carote di media grandezza

2 gambi di sedano

rosmarino

salvia

alcune fette di pane tostate al forno.

PREPARAZIONE:

Si fanno rinvenire i ceci secchi lasciati a bagno per almeno 24 ore e li si mettono a bollire per circa tre ore. Contemporaneamente in una pentola a parte si lessa in acqua salata la tempia con le carote, il sedano e gli odori. A cottura quasi ultimata si toglie la tempia dal fuoco, la si taglia a tocchetti e la si unisce ai ceci per terminare la cottura di ancora una mezz'ora buona. Nelle fondine si dispongono le fette di pane passate al forno e si versa bollente la zuppa, alla quale si aggiunge pepe a piacere.

Tradizione Emiliana.

SANGUINACCIO AL FORNO

INGREDIENTI:

1/2 litro di sangue fresco di maiale

1/2 litro di latte

300 g. di farina di castagne

Miele

8 noci

Porro

scorza d'arancia e di limone

sale.

PREPARAZIONE:

Unire mezzo litro di sangue di maiale fresco, mezzo litro di latte e 300 g di farina di castagne, quanto basta per formare una crema un poco più densa di quella necessaria per la pattona parmigiana. Aggiungere un cucchiaio di miele, otto noci tritate, cinque o sei scorzette di buccia d'arancia ed altrettante di buccia di limone, una presa di sale. A parte fare rosolare del porro, quindi la crema di sanguinaccio e cuocere in forno caldissimo (200 gradi) per circa 30 minuti. Sull'appennino parmense è consuetudine aggiungere tra gli ingredienti, una manciata di uva secca e una di pinoli

Tradizione Svizzera.

ANTIPASTO DI SLINZEGA DI SUINO

INGREDIENTI:

150 gr di slinzega di suino

Olio extravergine di oliva

Insalata Mista con rucola

80 gr di sbrinz (formaggio svizzero)

1 Limone

PREPARAZIONE:

Come prima cosa insalata e rinfrescatela ed adagiatela su un vassoio. Ora affettate sottilmente la Slinzega di Suino ed adagiate le fettine sul letto di insalatina mista. Aiutandovi con un pela patate, ricavate dallo Sbrinz tante fettine sottili di formaggio. Ora condite la Slinzega di suino con un filo di olio extravergine di oliva, le fettine di Sbrinz e decorate il piatto con il limone tagliato a metà inciso come fosse un fiore.

Tradizione Scozzese.

ARISTA ARROSTO, AVVOLTA IN PANCETTA, CON CREMA AL WHISKY

INGREDIENTI:

1 kg circa di arista di maiale rivestita di pancetta

2 cipolle bianche

1 cucchiaino di semi di finocchio

½ bicchiere di whisky

1 noce di burro

brodo di carne

sale

pepe

panna liquida q.b.

PROCEDIMENTO:

Affettare fini le cipolle e stufarle nel burro, insieme ai semi di finocchio.

Rosolarvi insieme l'arista, girandole spesso

Sfumare col whisky e far evaporare bene

Proseguire la cottura aggiungendo brodo di carne, quanto basta perché la carne non bruci e si formi un bel sughetto

A cottura ultimata (ci vorrà circa un'ora) lasciar intiepidire la carne, in modo da poter togliere lo spago che la tiene avvolta insieme alla pancetta, e tagliare le fette (più sottili che si può), mantenendo poi l'arrosto in caldo

Nel tagliare, gran parte della pancetta si sbriciolerà e rimarrà sul tagliere: va raccolta e messa nel bicchiere del mixer insieme a tutto il

fondo di cottura, un ulteriore cucchiaio di whisky, abbondante pepe macinato fresco e due o tre cucchiari di panna liquida.

Mescolare tutto col frullatore ad immersione e versare la crema ottenuta sulle fette di arrosto, servendolo subito dopo.

NOTE:

Se la salsa fosse troppo liquida per il vostro gusto, passatela due minuti in padella per farla addensare.

Accompagnato con verdure lesse e salsina alla menta

L'estrosa contemporaneità abbraccia sapori antichi in una fusione perfetta di innovazione e fedeltà alla tradizione.

PASTICCIO DI MAIALE ALL'ANTICA

INGREDIENTI:

pancarré

gr 250 di prosciutto crudo

gr 800 di patate bianche

2 cipolle di Tropea

un rotolo di pasta sfoglia

un uovo

sale e pepe

tubetto di acciaio.

PREPARAZIONE:

Accendere il forno a 200°C

Prendere una pirofila per pasticci, ungere l'interno e foderarne le pareti e il fondo con le fette di prosciutto

Tagliare il maiale e le patate a fettine, grattugiare le cipolle

A strati alterni disporre il maiale, le patate e la cipolla, sale e pepe

Bagnare con un decilitro di brodo vegetale, coprire con la pasta sfoglia e bagnando i bordi sigillare la pirofila

Sbattere l'uovo e con un pennellino passarla sulla pasta

Nel mezzo della torta infilare il tubo per l'aria, il camino, e cuocere, abbassando il forno a 170°C per 2h.

MAIALE BRASATO AL CORIANDOLO

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

Tagliate della carne di maiale in cubetti spessi un dito. Mettetela a rosolare insieme a dell'olio d'oliva in una casseruola, rimestando frequentemente. Salate, pepate, abbassate la fiamma, versate un bicchiere di vino precedentemente riscaldato, coprite e cuocete a fuoco bassissimo per circa un'ora e mezza, aggiungendo se necessario altro vino caldo. Venti minuti prima che termini la cottura immettete nella ricetta semi di coriandolo macinati. Servite la pietanza ben calda.

FOCACCIA DI MAIALE

INGREDIENTI (per 4 persone):

40 g di cacao in polvere
1 pacchetto di sfoglia surgelata
500 g di lonza di maiale tritata
40 g di mandorle
40 g di burro
1 cipolla tritata
1 tuorlo d'uovo
olio
sale
pepe

PREPARAZIONE:

Fate un soffritto biondo con la cipolla e il burro.
Unitevi la carne tritata e fatela cuocere a fuoco basso.
Mescolate con un cucchiaio di legno.
Aggiungete le mandorle spezzettate.
Sciogliete il cacao in 1/2 bicchiere di acqua calda e versatelo sul maiale.
Salate e pepate.
Dopo aver fatto disgelare la pasta, come da istruzioni, lavoratela e ricavatene due dischi: uno più grande e uno più piccolo.
Col più grande foderate una teglia unta di olio facendo sporgere i bordi.
Disponetevi dentro il ripieno di maiale.
Ripiegate i lembi della pasta che escono.
Metteteci sopra il disco più piccolo premendo bene i bordi perché il ripieno non esca.
Buchereilate qua e là la pasta con i rebbi di una forchetta.
Bagnate una pennellina nel tuorlo d'uovo sbattuto e spennellate tutta la pasta.
Infornate a Togliete la focaccia dal forno quando la pasta sarà colorita

INVOLTINI DI CARNE DI SUINO CON RIPIENO DI FUNGHI

INGREDIENTI (per 6 involtini):

6 filetti di suino
130 gr funghi
100 gr macinato di suino
14-16 prugne secche
70 gr noci
300 ml vino bianco
50 ml acqua
una cipolla
olio di girasole per friggere

PREPARAZIONE:

Tagliare in piccoli pezzetti i funghi, 4 prugne secche, 30 grammi di noci e una cipolla. Prendere quindi una padella e aggiungere un po' d'olio di girasole. Friggere i funghi insieme alla cipolla e al macinato. Quando sarà pronto spegnere la fiamma e aggiungere le noci tagliate, le prugne secche tagliate e mescolare bene. Il ripieno per gli involtini è ora pronto.

Prendere un filetto di carne di suino e avvolgerlo intorno al ripieno. Chiudere l'involentino con il filo da cucina e sarà pronto.

Prendere una pentola e versare all'interno l'acqua, il vino, 10-12 prugne secche, 40 grammi di noci. Aggiungere infine gli involtini nella pentola. Lasciare bollire per 50 minuti e il piatto sarà terminato.

ZUCCA RIPIENA DI CARNE DI SUINO E VERDURE

INGREDIENTI *(per una persona)*:

1/2 zucca piccola
50-70 gr carne di suino
una carota
una cipolla
pepe nero

Sale

alloro a piacere
olio di girasole per friggere
prezzemolo per servire

PREPARAZIONE:

Tagliare la cipolla a spicchi. Grattugiare la carota. Tagliare la carne in piccoli cubetti. Prendere quindi una padella versare l'olio all'interno. Aggiungere nella padella i cubetti di carne e friggerli. Quando la carne sarà quasi pronta aggiungere gli spicchi di cipolla, la carota, il pepe, il sale, l'alloro e soffriggere la verdura. Tagliare una zucca a metà e togliere tutti semi. Aggiungere il ripieno alla zucca e coprirlo con la carta di alluminio. Infornare a 200 gradi fino quando la zucca non diventa cotta (circa 60-100 minuti). Servire con il prezzemolo. Gustare il ripieno accompagnato dalla parte interna della zucca utilizzando un cucchiaio.

MEDAGLIONI DI SUINO AL MARSALA

INGREDIENTI (per 8 medaglioni):

1 filetto di maiale

8 fettine di pancetta

un bicchierino di marsala

burro q.b.

olio extra vergine di oliva

sale q.b.

PREPARAZIONE:

Ricavare dal filetto di maiale 8 fette di 2-3 cm di spessore, avvolgere intorno a ciascun medaglione una fetta di pancetta e legare lungo la circonferenza con un giro di spago, per fargli mantenere la forma durante la cottura. Rosolare in una padella antiaderente con un filo di olio ed un pochino di burro, (per non farlo sfrigolare) per circa 2 minuti per lato, finché non siano belli colorati, salare, abbassare la fiamma e proseguire la cottura per ancora un paio di minuti, poi sfumare con il marsala. Mettere i medaglioni sul piatto e ridurre la salsa con un pochino di roux. Versare la salsa sui medaglioni. Servire caldissimi.

BRACIOLE DI SUINO GRIGLIATE MARINATE MIELE E LIMONE

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

marinare per 40 minuti le braciole di suino in una emulsione di :2
cucchiaini abbondanti di miele,2 limoni premuti,sale,pepe bianco,2 spicchi
di aglio interi. facciamo grigliare bene visto che e' carne di maiale e le
serviamo con una misticanza, condita con noci sale,olio,limone e scaglie
di pecorino.

CARNE DI SUINO IMBEVUTA

INGREDIENTI (per 2 persone):

carne di suino 300 gr
succo di 1/2 limone
1/2 spicchio di aglio
60 ml cognac
un cucchiaino di miele
1/2 cucchiaino di paprika dolce
2 cucchiaini di succo fresco di zenzero
olio di girasole q.b.

PREPARAZIONE:

del marinato:

Tagliare il mezzo spicchio d'aglio in piccoli pezzetti. Prendere una ciotola e posizionare al suo interno i filetti di carne di suino, i pezzetti d'aglio e versare il succo di limone. Lasciare infine marinare per un'ora in frigorifero.

della salsa al cognac, zenzero, miele e paprika:

Preparare la salsa mescolando in un bicchiere il succo fresco di zenzero, il miele, la paprika dolce e il cognac.

della carne:

Prendere una padella e soffriggere la carne di suino con l'olio di girasole.

Sistemare ora la carne soffritta all'interno di una teglia. Prendere quindi una padellina e versarvi la salsa pronta. Scaldare la salsa per massimo 30 secondi e versarla nella teglia ove avevamo riposto la carne. Coprire infine la teglia con un coperchio e infornare a 210 gradi per 20-25 minuti. Servire accompagnato con il purè di patate.

LINGUA IN DOLCEFORTE

INGREDIENTI:

circa gr. 400 lingua di maiale
2 cipolle
2 carote
2 gambi di sedano
50 gr. Di cioccolato fondente
1 cucchiaio di pinoli
aceto q.b.
farina q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
sale q.b.

pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Immergete in una pentola piena d'acqua il sedano, la carota e la cipolla. Salatela. Tuffateci la lingua. Lessatela per circa 2 ore fino a quando non sarà ben cotta. Fatela freddare nel liquido di cottura. Privatela della pelle. Sminuzzatela a fette. Preparate un trito di sedano, carota, cipolla. Fatelo soffriggere in un tegame con dell'olio. Velate con della farina e fate appassire il tutto a fiamma dolce. Lavorate in una ciotola a parte 1/2 bicchiere di aceto con 1/2 bicchiere di acqua. Unite 1 cucchiaino di zucchero. Aggiungeteci i pinoli e il cioccolato grattato. Sistemate il tutto nella padella con le verdure e cucinate per 10 min. circa. Adagiateci le fette di lingua. Lasciate sul fuoco finché la salsa non sarà diventata densa. Fate raffreddare. Scaldate prima di servire.

BRACIOLE DI MAIALE AL MIELE, ACETO BALSAMICO, ZENZERO E SENAPE ANTICA

INGREDIENTI (per 2):

2 braciole di maiale

1 cucchiaio di ketchup

1 cucchiaio di salsa di soia

2 cucchiaini di miele di acacia o millefiori

2 cucchiaini di senape antica (quella in grani)

2 cucchiaini di aceto balsamico

zenzero fresco grattugiato a piacere

sale

pepe

PREPARAZIONE:

Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola tranne la carne, mescolate e assaggiate per vedere se il sapore è equilibrato. Correggete se necessario.

Aggiungete le braciole e massaggiatele velocemente per distribuire il composto in modo uniforme, impellicolate (a contatto) e lasciate marinare in frigorifero per un paio d'ore.

Foderate una teglia con della carta forno e poggiatevi sopra le braciole. Ricoprite con il liquido della marinatura e cuocete in forno preriscaldato a 180°C. Girate la carne a metà cottura e bagnatela più volte con il suo sughetto. I tempi di cottura variano a seconda del forno e dello spessore delle braciole. Quando la carne sarà cotta, se il sugo dovesse risultare troppo liquido, fatelo ridurre da solo per qualche minuto.

Ovviamente, se preferite, potete sostituire il forno con la padella.

MAIALE IN AGRODOLCE

INGREDIENTI:

400 gr Carne di suino polpa

1 carota

1 Peperone rosso

1 Peperone verde

1 cipolla

150 gr Ananas

2 cucchiaini di Olio di semi

per la pastella:

80 gr Farina 00

1 cucchiaino di Lievito chimico in polvere

1 cucchiaio Olio di semi

Acqua q.b.

per la salsa agrodolce:

200 ml Pomodori passata

100 gr Zucchero di canna

100 ml Aceto di vino bianco

2 cucchiaini di Maizena

200 ml di Acqua

3 cucchiaini di Ananas succo

2 cucchiaini di Salsa di soia

PREPARAZIONE:

Per preparare il maiale in agrodolce iniziate tagliando la polpa di maiale in piccoli cubetti , poi pelate le carote e riducetele a bastoncini, lavate i peperoni, eliminate la parte bianca interna e tagliateli a bastoncini (della

stessa dimensione delle carote), fate lo stesso con le cipolle. Infine tagliate l'ananas a cubetti grandi come la carne di maiale. Preparate la pastella mescolando in una ciotolina la farina con il lievito e 1 cucchiaio d'olio di semi , aggiungete abbastanza acqua per ottenere una pastella piuttosto densa. Scaldate nel wok due dita di olio di semi, quando sarà a 180°C friggete i pezzettini di maiale intinti nella pastella e scossi per eliminare la pastella in eccesso. Quando i cubetti di maiale in pastella saranno ben dorati scolateli con una schiumarola. e poneteli su di un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Eliminate l'olio che avete utilizzato per friggere dal wok e sostituitelo con due cucchiaini di olio di semi che farete scaldare, poi aggiungete la cipolla, la carota e i peperoni e fateli saltare a fuoco vivace, in ultimo aggiungete l'ananas e salate il tutto. Fate saltare nel wok le verdure per circa 3-4 minuti, dovranno risultare cotte ma ancora molto croccanti. Quando le verdure saranno pronte mettetele da parte e sempre nello stesso wok mettete la passata di pomodoro, lo zucchero di canna, l'aceto di vino bianco e la salsa di soia. Unite anche il succo d'ananas e portate a ebollizione; infine aggiungete due cucchiaini abbondanti di maizena sciolti in 200 ml di acqua fredda. Lasciate quindi che la salsa agrodolce si addensi e quando sarà pronta aggiungete il maiale fritto e le verdure. Mescolate delicatamente per fare insaporire e scaldare il tutto (per circa 1 minuto) e servite il maiale in agrodolce ancora fumante!

ARISTA DI MAIALE AL FORNO CON SEMI DI ZUCCA

INGREDIENTI:

1 pezzo di arista di maiale, ancor meglio se avvolta nella pancetta

semi tritati

1 scalogno

1 rametto di rosmarino

olio extravergine di oliva

farina

sale

pepe

brodo di carne

farina q.b.

PREPARAZIONE:

Accendere il forno a 220 gradi

Oliare leggermente la superficie dell'arista e infarinarla

Mettere in una pirofila di dimensioni poco maggiori del pezzo di carne un velo d'olio

Posizionarci sopra l'arista infarinata e cospargerla di semi di zucca (o pistacchi) tritati, facendoli aderire con la mano e poi aggiungere un filo d'olio lì sopra.

Salare e pepare

Aggiungere un po' di brodo (poco) sullo scalogno e il rosmarino posti attorno all'arista insieme ad un cucchiaino di semi di zucca.

Infornare a forno molto caldo e cuocere per almeno mezz'ora: la carne formerà una bella doratura sopra.

Fare la prova dello spillone per stabilire se la carne sia cotta oppure no: se pungendola non uscirà liquido rosa, ma solo bianco trasparente, sarà cotta; altrimenti sarà cruda.

Se invece non uscirà alcun liquido sarà forse troppo cotta, ma recupererete servendola a fette cosparsa dal sugo di cottura.

NOTA:

se il sughetto cuocendo tende ad evaporare troppo, aggiungete un pochino di brodo.

GRISSINI DI PROSCIUTTO CRUDO CON SENAPE E PASTA FILLO

INGREDIENTI (per 30 grissini):

Per la pasta fillo

200 g di farina 00

acqua tiepida

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

1 presa di sale

Per il piatto

Una fetta di prosciutto crudo per ogni grissino

burro pomata

3 cucchiari di senape di Digione

3 cucchiari di miele

olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE:

Innanzitutto, misceliamo in una ciotola la farina e il sale, uniamo l'olio extravergine di oliva e aggiungiamo l'acqua tiepida un po' alla volta, intanto che impastiamo con le mani, fino a ottenere un composto morbido ed elastico. Copriamo l'impasto con un canovaccio pulito e lasciamolo riposare in luogo tiepido per mezz'ora circa.

A questo punto, intanto che accendiamo il forno a 210°, stendiamo su una spianatoia uno strofinaccio, che spolvereremo di farina. Dividiamo la pasta in sei pezzi, prendiamo il primo, e passiamolo con il mattarello in modo da appiattirlo e renderlo il più sottile possibile, fino a diventare un grande rettangolo quasi trasparente.

Ora occupiamoci del Prosciutto Crudo, tagliando a strisce le singole fette nel senso della lunghezza, e mantenendo una larghezza di circa 1 cm e mettiamole da parte.

In una ciotola, mescoliamo la senape e il miele emulsionando con una frusta e aggiungendo a filo un po' di olio extravergine di oliva.

A questo punto, spennelliamo con il composto la superficie e collochiamo la strisciolina sul lato lungo, arrotoliamo la pasta su sé stessa avvolgendo anche il prosciutto e tagliamo nel senso della lunghezza. Continuiamo così, fino all'esaurimento degli ingredienti.

Ora non resta che adagiare i grissini sulla leccarda coperta di carta da forno, spennellandoli appena con un po' di olio per renderli dorati e cucinandoli per 8'-10'.

Serviamo con un pinzimonio in dadolata e una salsina preparata con passata di pomodoro insaporita con un cucchiaino di arachidi salate.

NOTE:

Splendido, gustoso e di grande effetto per un brunch, un buffet o come aperitivo

COTECHINO VESTITO DI VITELLO E PROFUMATO AL RUM E NOCCIOLE

INGREDIENTI:

1 cotechino

alcune fettine di vitello tagliato sottile, come per preparare del carpaccio (15, per circa 200 g di peso, ma la quantità dipende dalle dimensioni del cotechino)

1 cipolla bionda

1 o 2 cucchiaini di granella di nocciole

Sale

Pepe

brodo granulare

olio extravergine d'oliva

rum q.b.

spago per uso alimentare

PREPARAZIONE:

Sbollentare per 10 minuti 15 minuti il cotechino in acqua, sfioracchiandolo appena con la forchetta per far fuoriuscire un po' di grasso

Adagiare alcune fettine di vitello sul tagliere, sovrapponendole leggermente

Spellare il cotechino con un coltellino molto affilato, in modo da non rovinare la forma o romperlo

Legare delicatamente (non serve stringere molto) l'involto di carne e cotechino, in modo che girandolo per rosolarlo non si disfi

Preparare un leggero soffritto di cipolla e granella di nocciole, aggiungendo del prezzemolo tritato, se piace, e un pochino di polvere di brodo granulare

Rosolarvi dentro il cotechino vestito, sfumandolo col rum (o con del vino bianco, se volete), e continuare la cottura bagnando col brodo.

Io ho cotto tutto nella pentola a pressione per 13- 15 minuti (non ho tenuto un conto preciso, ma eravamo in quell'ordine di grandezza)

Estrarre il cotechino vestito dalla pentola e appoggiarlo su un piatto, in modo che raffreddi leggermente, e poi togliere lo spago ed affettarlo.

INVOLTINI DI COPPA E SALSICCIA

INGREDIENTI (*per 3 persone*):

9 fettine di coppa (lo stallo di maiale da cui si ricava appunto l'omonimo salume), abbastanza sottili: attenzione, non dovrete comprare il salume, ma la carne da cui il salume e' ricavato.

9 pezzetti di salsiccia lunghi quanto il diametro delle fettine

1 cucchiaino di scalogno tritato

1 cucchiaino di rosmarino tritato

Olio

vino rosé

sale

pepe q.b.

verdure di accompagnamento

PREPARAZIONE:

Arrotolare i pezzetti di salsiccia nelle singole fettine di coppa e premere delicatamente con le mani per chiudere: volendo potere infilzare gli involtini con uno stecchino

Iniziare a rosolare in pochissimo olio lo scalogno e il rosmarino tritati finissimi e dopo un minuto (mescolate per non far bruciare) aggiungere gli involtini e farli rosolare a fiamma vivace, bagnando col vino

Rigirarli da tutti i lati, salando e pepando leggermente, fino a completa cottura: ci vogliono davvero pochi minuti.

Servirli versandovi sopra il sugo di cottura

ARISTA DI MAIALE NEL FORNO A LEGNA, CON MIRTO E CANNONAU

INGREDIENTI:

1 arista di maiale con costole, precedentemente marinata nel cannonau

1 cipolla bianca

1 spicchio d'aglio

1 bicchierino di Mirto

750 ml di Cannonau

Sale

Pepe

olio extravergine di oliva

alloro

rosmarino q.b.

PREPARAZIONE:

Marinare per almeno 6 ore l'arista nel vino con aglio, cipolla, alloro e rosmarino

Estrarla dalla marinatura, e rosolarla in olio con l'aglio e la cipolla della marinatura, scolate dal vino, aggiungendo sale e pepe e il mirto

Versare nel tegame da forno (meglio di tutti funziona una pentola di coccio con coperchio) l'olio della rosolatura, adagiarvi sopra l'arista e coprire con la marinatura di vino

Mettere il coperchio (deve essere a tenuta) e infornare.

Dopo almeno 3 ore, scoperchiare e controllare la cottura della carne con uno spillone: dovrebbe essere tenerissima. Le costole e la superficie dell'arrosto potrebbero esser leggermente bruciacchiate, ma si tratta di una cosa superficiale, che non intacca la polpa.

Estrarre la carne dalla pentola, frullare il fondo di cottura (come si fa per il brasato) e versarlo sulla carne, che si può spolpare direttamente in tavola: una fetta di carne con costola per ogni commensale!

FILETTO DI MAIALE GLASSATO CON SALSA ALLA BIRRA, NOCCIOLE E MELATA DI ABETE

INGREDIENTI:

1 filetto intero di maiale, rivestito di pancetta (può essere più o meno 800 g)

1 cipolla bianca

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate fresche, o di barattolino, se non ne avete fresche (prezzemolo, maggiorana, basilico, origano, rosmarino)

33cl di birra

8-10 nocciole tostate

1 cucchiaio di melata di abete (non e' facile da trovare, ma potete sostituirla con un miele aromatico come quello d'arancia o di lavanda ... scarterei il millefiori perché il sapore e' un po' banale, e il castagno, perché leggermente amaro, e quindi in sovrapposizione con la birra)

Sale

Pepe

olio extravergine di olive

brodo di carne

latte q.b

PREPARAZIONE:

Tritare aglio, cipolla ed erbe aromatiche e rosolarle nell'olio assieme alle nocciole intere e al filetto preventivamente passato in un mix di farina, sale e pepe

Bagnare gradatamente con la birra e far sfumare

Continuare la cottura bagnando col brodo (non ne servirà molto) e con la birra residua, fin che il fondo di cottura non sia abbastanza consumato e

il filetto cotto (pungendolo con uno spillone da cucina deve esser morbido, e non deve uscire 'acqua' dalla carne)

Estrarre la carne dalla pentola, affettarla, disporla in un piatto da portata e tenerla al caldo

Frullare col mixer il fondo di cottura, tenendo da parte 3-4 noccioline come guarnizione successive

Aggiungere il miele alla salsina ottenuta, ed assaggiare per regolare il sale e il pepe: col pepe potete abbondare, perché il miele comunque lo rende meno pungente, e quindi se ne può godere del suo aroma senza soffrire troppo per la piccantezza. Se occorre, allungate il tutto con un cucchiaino di latte.

La salsa dovrebbe risultare lucida e densa (grazie al miele): con essa 'glassate' le fette di carne, ripassatele in caldo e servite accompagnando con delle patate alle erbe di Provenza.

ARROSTO FARCITO CON PANCETTA E CASTAGNE

INGREDIENTI:

1 filetto di maiale aperto in senso longitudinale e battuto leggermente

1 cipolla media

1 spicchio d'aglio

erbe di Provenza (mix di rosmarino, origano, maggiorana, basilico, prezzemolo, erba cipollina)

100 gr. di pancetta affettata sottilmente (o magari anche due fette in più' o in meno: dipende dalle dimensioni dell'arrosto!)

una dozzina circa di castagne preventivamente lessate, ma non disfatte in purea: devono essere morbide.

PREPARAZIONE:

Preparare il soffritto con cipolla, aglio, e 3 o 4 fettine di pancetta ben tritate

Rosolarci dentro le castagne tagliate a pezzetti, in modo che diventino morbide, ma restino a pezzetti piccoli (se si trasformano in pappetta sono brutte!), insaporendosi bene.

Stendere sul tagliere il filetto aperto, cospargerlo di sale (occhio a non esagerare: c'è anche la pancetta, che contribuisce a render salato l'arrosto, ed inoltre il sale si può aggiungere, ma non togliere!), pepe ed erbe di Provenza.

Stendere adesso le fettine di pancetta e adagiarvi sopra a cucchiariate il ripieno di castagne

Arrotolare e chiudere con una legatura di spago oppure degli stecchini (meglio con lo spago, perché si riesce a compattare di più l'arrosto!)

Rosolare in un pochino di soffritto leggero che avrete preparato nel frattempo (se ci mettete due bacche di ginepro male non fa, ma proprio due, perché rilasciano un sapore molto intenso), e sfumare con vino rosso, oppure anche con Brandy, e poi cuocere come un normale arrosto farcito. Il maiale cuoce abbastanza velocemente.

MAIALE COTTO IN SIDRO CON MELE

INGREDIENTI:

25 gr burro

500 gr di lonza tenera di maiale tagliata a pezzetti

12 cipolline pelate

2 cucchiaini di buccia di limone

300 ml di sidro

150 ml brodo

2 mele croccanti pelate e tagliate a fette

3 cucchiari di prezzemolo

100 ml di panna da montare fresca

sale

pepe

PREPARAZIONE:

Sciogliere il burro in una padella e rosolare il maiale, trasferirlo in una ciotola.

Aggiungere nella padella le cipolline, colorarle un pochino, aggiungere il limone, il sidro e il brodo, far bollire per tre minuti, riportare la carne nella padella e far cuocere per 25 minuti o finché il maiale è tenero.

Aggiungere le mele e continuare a cuocere per altri 5 minuti.

Con un mestolo forato trasferire la carne, le cipolle e le mele in un piatto di portata, coprire e tenere al caldo.

Nella padella aggiungere il prezzemolo e la panna, scaldare finché si addensa, salare e pepare e mettere il tutto sulla carne.

Il dolce delle mele e il sapore delle cipolline ben si compensano in un gusto molto piacevole.

PATÉ DI MAIALE ALL'ANTICA CON SCALOGNI IN CONSERVA

Portata: antipasto

Tempo: 180 minuti

Difficoltà: Facile

Cottura: In Casseruola

INGREDIENTI:

gr. 250 di punta di vitello

gr. 500 di spalla di maiale

gr. 200 di fegato di vitello

2 cipolle

una carota

una costa di sedano

mezzo porro

qualche foglia di alloro

2 cucchiaini di aceto di vino bianco

un cucchiaino colmo di "4 spezie" (si trovano nei negozi di alimenti orientali)

una presa di noce moscata grattugiata

gr. 10 di burro

sale

pepe macinato

gr. 300 di scalogni

aceto di vino rosso

4 chiodi di garofano

olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE:

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata, quindi aggiungete una foglia di alloro, il sedano, il porro, la cipolla e la carota. Immergetevi la carne a grossi pezzi. Cuocete a fuoco lento per un'ora e 20 minuti, aggiungete il fegato a fette e proseguite la cottura per 10 minuti. Lasciate intiepidire, scolate la carne e il fegato e passateli al mixer. Nel frattempo tritate la cipolla rimasta e rosolatela a fuoco dolce con 2 cucchiaini di olio. Inaffiatela con l'aceto di vino bianco, lasciate evaporare, salate e aggiungete il soffritto nel mixer. Mixate nuovamente l'impasto aggiungendo poco alla volta dl. 2 cucchiaini di brodo di cottura filtrato, le 4 spezie, la noce moscata. Alla fine regolate di sale e di pepe. Imburrate 2 barattoli di vetro a chiusura ermetica, riempiteli di paté, appoggiate sopra una foglia di alloro, pepate e chiudete. Mettete i barattoli in forno a bagnomaria e cuocete a 150 gradi per un'ora. Lasciate raffreddare e mettete in frigo. Sbucciate gli scalogni e lessateli in acqua salata con un bicchiere di aceto di vino rosso. Quando sono cotti ma ancora croccanti, scolateli e fateli asciugare su un telo. Metteteli in una terrina con i chiodi di garofano, una presa di sale e 6 cucchiaini di aceto di vino rosso e copriteli d'olio. Servite il paté a cucchiaiate con pane nero e gli scalogni. Paté e scalogni sono migliori se preparati con 1-2 giorni di anticipo.

FILETTO DI MAIALE ALLA SENAPE ALL'ANTICA E STRACCHINO

INGREDIENTI:

ca. gr.700/800 di filetto di maiale,
un vasetto di senape all'antica (quella con i semini)

gr. 250 crescenza

burro

vino bianco secco

latte

sale

pepe.

PREPARAZIONE:

In una casseruola sciogliere una noce di burro e farvi rosolare, a fiamma alta, la carne in modo che si sigilli bene e non perda i suoi succhi poi bagnarla con mezzo bicchiere di vino e far evaporare. Salarla, peparla e spalmarla con metà vasetto di senape, far rosolare ancora per due o tre minuti poi aggiungere la crescenza a pezzetti. Incoperchiare la pentola e cuocere, a fiamma bassa, per circa un'ora/un'ora e mezza, girando la carne ogni mezz'ora e badando che non si attacchi, in qual caso aggiungere poco latte. Eventualmente mettere sotto alla casseruola uno sparti-fiamma. Quando la carne è cotta levarla dalla pentola e farla riposare un poco la carne (meglio sarebbe sino al giorno dopo), affettare il filetto e metterlo in una pirofila calda. Far scaldare il sugo, lasciarlo ridurre se è il caso e nappare la carne. Servirla con abbondante pane per fare la scarpetta con il sugo.

Di solito io abbino spinaci al burro e parmigiano e patate rosse bollite o purea di patate.

LONZA DI MAIALE E SENAPE "ALL'ANTICA"

Senape all'ancienne, una versione francese che dovrebbe essere fatta "come una volta" (ancienne, all'antica, seguendo quindi le vecchie ricette) con una parte dei semi della senape ridotta in polvere per ottenere la crema e una parte dei semi (sia bianchi che scuri) lasciata intera.

Unire la carne alla senape ha l'ovvio vantaggio di ottenere un piatto gustoso ma ben digeribile, per le proprietà coadiuvanti della digestione, proprie della senape.

Resa: 2 Persone servite

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 20 minuti

Pronta In: 40 minuti

INGREDIENTI:

300 gr lonza di maiale (a fette)

1 cipolla (una cipolla piccola o mezza cipolla grande a seconda dei gusti)

1 cucchiaino senape all'ancienne

1 cucchiaino senape normale (per ottenere un gusto più cremoso)

1 bicchiere vino bianco

Mettere in padella la cipolla precedentemente tagliata sottile, olio e sale, far soffriggere a fuoco lento e aggiungere dell'acqua se necessario. Nel frattempo tagliare a dadini la carne, infarinarla e scollarla bene della farina in eccesso.

Mettere in padella la carne e farla soffriggere

Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco, lasciar cuocere per qualche minuto.

Salare, pepare e aggiungere la senape, mescolando in modo da amalgamare il tutto.

Aggiungere il resto del vino e mescolare in modo da ottenere un composto cremoso e omogeneo.

Servire, aggiungendo del riso o dell'insalata.

NOTE:

Il tutto va gustato accompagnato da un buon bianco corposo, che si accosti bene al sapore della senape.