

## RICETTE DI MARCO VALLETTA PER GLI AMANTI DELLA BUONA TAVOLA ANNO 2009

### **Bianchetto di vitello classico.**

Si tratta del classico spezzatino di vitello, solo che la procedura di cottura serve per valorizzare la carne senza eccessiva rosolatura, ma con la cottura degli alimenti all'interno del brodetto.

### **Ingredienti per 4 persone:**

600g di polpa di vitello magra, 100g di porro, sale, pepe, 50g di farina, 200g di cipolline novelle, 200g di carote, 100g di burro, ½ l di latte, 100g di panna fresca, ½ dl di vino bianco secco.

### **Procedimento:**

- Tagliate la polpa di vitello a cubetti regolari, poi infarinateli.
- In una padella a fuoco vivo rosolate delicatamente con burro e vino il porro tritato, poi unite la carne infarinata.
- Fate in modo che la carne non prenda colore eccessivo, poi bagnate con il latte.
- A questo punto unite le cipolline e le carote e lasciatele bollire, insieme.
- Quando sono cotte le cipolline e le carote, toglietele dal bianchetto e rosolate in padella con burro.
- Completate la cottura del bianchetto, solo quando ha cottura raggiunta, legate con la panna, lasciando coagulare.
- Condite con sale, pepe, e aromatizzazioni a piacere, con noce moscata.
- Unite ora il piatto inserendo insieme la carne con gli ortaggi rosolati.
- 



### **Capriolo in guazzetto di cacao con spatzle alla cannella**

E' uno spezzatino per l'inverno, dove la carne potrà essere sostituita con polpe di manzo, o con altra selvaggina. Serve un po' di vino in più per marinare.

#### Ingredienti per 4 persone:

600g di polpa di capriolo (o cinghiale, o cervo), 30 g di cacao amaro, 1 dl di vino rosso secco, 60g di carote, 60g di sedano, 60 g di cipolla, 1 spicchio d'aglio, 2 cl di olio extravergine d'oliva, sale, pepe, trito di rosmarino e salvia, 2 dl di brodo vegetale.

Per gli gnocchi spatzle: 3 uova, 250g di farina, sale, pepe, ½ dl di latte, poca cannella.



#### Procedimento:

- Tagliate la carne a piccoli cubi, e lasciatela in vino rosso per almeno 6 ore.
- Tritate finemente gli ortaggi.
- In una padella con olio lasciate rosolare gli ortaggi con il trito di erbe aromatiche.
- La carne sgocciolatela e asciugatele in poca carta.
- Poi passatela con il cacao, bene, in modo che aderisca bene a tutti i pezzetti.
- Inserite la carne nella padella e lasciate rosolare.
- Poi bagnate con il vino fresco e con il brodo.
- Lasciate cuocere a fuoco basso.
- Solo a fine cottura condite con sale e pepe.
- Ricordate di non disidratare molto la carne.
  
- Accompagnate con pere cotte, o prugne, a piacimento. Servite con gnocchetti.

Perla gli spatzle:

- Mescolate la farina con le uova.
- Usare un mestolo di legno.
- Aggiungete il latte che chiama l'impasto.
- Condire con il sale, il pepe, e per ultimo la cannella.
- In una pentola con acqua bollente, fate cadere gli gnocchi con l'apposita macchinetta.

### **Morbidella di carni miste in cartoccio di patate.**

Si tratta di un sistema di cucinare qualsiasi tipo di carne, in porzione, sigillata di crosta di patate. La guarnizione potrà essere a piacimento con alimenti grigliati o brasati.

#### Ingredienti per 4 persone:

300g di carne di vitello trito sottile, 300g di carne di maiale trito sottile, sale, pepe, 20g erba cipollina, buccia di limone, 200g di pane raffermo, 5g origano, 4 cl di panna fresca, 1 spicchio d'aglio, 2 tuorli, 50 g di grana, 50g di gherigli di noci, 350g di patate grandi, 4 cl di olio extravergine d'oliva.

Guarnizione: 8 ciuffi di radicchio (indivia) padellati, 4 pomodorini cotti al forno,



#### Procedimento:

- Tagliate la carne in trito sottile.
- In un robot, lavorate il pane rammollito e ben strizzato, con le erbe aromatiche, la panna, l'aglio il tutto deve risultare una struttura fine.
- Unite la carne e i tuorli d'uovo, sempre mescolando, tanto da confezionare un impasto classico di polpette.
- Unite per ultimo i gherigli di noce, finemente sbriciolati, salate e pepate.
- Confezionate delle polpette regolari, di egual misura e appiattirle con uniformità.
- Tagliate le fette di patate sottilmente, usando una mandolina. Meglio se le fette sono grandi.
- Avvolgete ciascuna polpetta in modo che le patate chiudano perfettamente il tutto.
- Non lasciate le patate in acqua, diventato dure e perdono l'amido.
- Adagiate su carta forno e ungete con olio.
- Infornate a 200° per 8 minuti.
- Servite caldo con ciuffetti di ortaggi brasati e pomodori al forno.

### **Crostone di patate e trota in gremolata di radicchio gratinata:**

E' un secondo piatto che potrà essere confezionato prima, poi solo rigenerato. Non necessita di contorno perché è già nell'insieme, potrete usare qualsiasi pesce per la stessa preparazione.



#### **Ingredienti per 4 persone:**

n° 4 filetti di trota, 300g di patate, 200g di sedano rapa, 300g di radicchio spadone, 200g di cipolla

rossa, sale, pepe, 1 spicchio d'aglio, buccia di limone, 60g di burro, 40g di farina, 2 dl di latte. 2 dl di brodo di cottura.

(per brodo: 100g carote, 100g sedano, 100g di cipolle, 1 dl di vino bianco, pepe grani, 2 foglie d'alloro).

#### **Procedimento:**

- Confezionate il brodo per la cottura delle trote.
- Usate il brodo per bollire i filetti di trota, per poi privarle della pelle.
- Cucinate le patate senza buccia in acqua e sale.
- Tagliate il sedano rapa in piccoli dadini e trifolateli in padella con olio.
- Tagliate il radicchio a piccoli pezzetti e trifolateli in olio e aglio.
- Tagliate la cipolla rossa e trifola tela velocemente in olio.
- Con una forchetta schiacciate le patate, inserite il sedano rapa e le cipolle e confezionate un composto regolare. Condite con sale e pepe, ed erbe aromatiche.
- Fate un zoccola a base di impasto di patate, cipolla e sedano rapa, adagiandolo su carta da forno.
- Disponete sopra la polpa di trota e il radicchio, condendo di sale e pepe.
- In una casseruola, fondere il burro e legate con la farina per fare un roux.
- Bagnate con il latte e il brodo di cottura.
- Date vita ad una vellutata morbida e priva di grumi.
- Nappate il tutto con la vellutata caratterizzata dal radicchio.
- Infornate a 200° per 6 minuti.

### **Morbidella aromatizzata di carne, semolino ed erbe aromatiche.**

Si tratta di un secondo piatto semplice, ma di poliedrica preparazione, dove alla carne si aggiunge una struttura composita a base di semolino.

#### **Ingredienti per 4 persone:**

350g di polpa di manzo carne cruda, 2 tuorli, sale, pepe, 10g di paprica dolce. Per il semolino: ¼ di litro di latte, 50g di semolino, sale, 20g di parmigiano, 1 spicchio d'aglio, 20g di trito di prezzemolo, 100g di radicchio brasato e tritato, 60g di burro per lucidare, carta forno.



Contorno: 200g di cipolline bianche, 20g di zucchero, 40g di burro, ½ dl di aceto bianco.

#### **Procedimento:**

- Lavorate la carne insieme ai suoi ingredienti a lasciatela in frigo.
- In un pentolino lasciate bollire il latte, versate poi il semolino e lasciate coagulare.
- Togliere dal fuoco e incorporate all'interno il trito di prezzemolo e di aglio.
- Poi unite il trito ben sgocciolato del radicchio, il parmigiano e fate in modo che tutto sia ben amalgamato e solido.
- Appena freddo, lavorate bene i due composti insieme.
- Con il dosatore da gelato, confezionate le polpette.
- Disponete le polpette pronte su carta forno, lucidatele con il burro fuso e lasciatele dorare in forno.
- Servitele con cipolline all'agro dolce.

**Coda di rospo in camicia di prosciutto in carta fata, con julienne di ortaggi.**

Ingredienti per 4 persone:

600g di coda di rospo, 6 fette di prosciutto crudo, rametti di timo, sale, pepe,

**Contorno:** 200g di zucchine, 200g di peperoni, sale, pepe, 2 cl di olio extravergine,



**Procedimento:**

- Preparate la coda di pesce in modo che sia eliminata la pelle e la lisca centrale.
- Disponete su carta fata delle fette di prosciutto crudo.
- Poi adagiate sopra i filetti di coda di rospo, e i rametti di timo.
- Condite con poco pepe.
- Attenzione che il sale non occorre per la presenza del prosciutto.
- Arrotolate bene e fate in modo che sia chiuso il tutto in modo rigido.
- Cucinare in forno a 180° C per 12 minuti.
- Togliete dal forno e tagliate in modo regolare e disponete sul piatto con la guarnizione in parte.



**Guarnizione:**

- Tagliate a julienne regolare con la mandolina i peperoni e le zucchine.
- Poi uniteli in una placca e conditeli con sale, pepe e olio.
- Mescolate bene.
- Infornate a 190° per 10 minuti.
- Togliete dal forno e impreziosite con trito di erbe aromatiche, in questo caso del timo.
- Disponete a lato della coda di rospo.