sale&pepe

Mensile

Data 01-2016
Pagina 76/82
Foglio 1 / 7

Filetto con contorno

DI MANZO, VITELLO O MAIALE, IL TAGLIO PIÙ PREGIATO SI ARRICCHISCE DI INGREDIENTI RAFFINATI CELEBRANDO ALLA PERFEZIONE L'INCONTRO CON GLI ORTAGGI INVERNALI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Alessandra Salaris

Tavolo Baxter, piatti BMorone, posate Mepra, bicchiere blu e ciotola trasparente Mario Luca Giusti, bicchiere celeste Bitossi Home, carta usata come runner Wall&Decò, sedia Roberta e Basta, decorazioni Ikea e Viridea.Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Filetto di manzo
alla Wellington
con rotolini di radicchio,
pag. 82

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FILETTO DI MAIALE ALLA MELAGRANA CON FLAN DI BROCCOLI

PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale (500 g circa) - 2 cucchiai di farina - 20 g di burro - 1 melagrana - 400 g di cimette di broccolo - 2 uova - 100 g di mascarpone - 25 g di parmigiano grattugiato - cimette di cavolfiore violetto e cavolini di Bruxelles violetti per decorare - olio extravergine d'oliva - noce moscata - sale - pepe

1 Cuocete a vapore le cimette di broccolo, scolatele e frullatele nel mixer con le uova, il parmigiano, il mascarpone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Versate il composto in uno stampo rettangolare antiaderente da 22 cm e cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 25 minuti. Nel frattempo sgranate la melagrana e pressate i chicchi con uno schiacciapatate per raccoglierne il succo (tenete da parte qualche chicco per decorare).

2 Mescolate la farina con un pizzico di sale, pepe e noce moscata e rotolate nel mix il filetto. Rosolatelo in un tegame con il burro e un filo di olio fino a che sarà ben dorato. Irrorate con il succo di melagrana e lasciate cuocere, rigirando, per una decina di minuti, fino a che il fondo sarà denso e sciropposo.

3 Scottate le cimette di cavolfiore violetto e alcune foglioline staccate dai cavolini in acqua bollente salata. Affettate il filetto e servitene un paio di fette per porzione nappando con il fondo di cottura e accompagnando con un trancetto di flan decorato con cimette e foglie.

MEDIA
Preparazione 45 minuti • Cottura 30 minuti • 440 cal/porzione

Codice abbonamento: 075342
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Filetto di maiale ai fegatini con terrina di cardi al tartufo,
pag. 82

Carta Wall&Decò, piatto da portata BMorone, piattino Hermes, posate Bitossi Home, tovagliolo Casamance, decorazione Viridea. Nella pagina accanto, tavolo Baxter, piatto Hermes, posate Bitossi Home, decorazioni Viridea. Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MEDAGLIONI DI VITELLO AL PROSCIUTTO E RIBES CON INSALATA DI CAROTE E RAPANELLI E SALSA DI YOGURT E PANNA ACIDA

PER 6 PERSONE
4 medaglioni di filetto di vitello (150 g l'uno) - 100 g di prosciutto crudo - 30 g di burro - 1 carota - 1 carota gialla - 1 carota viola - 8 ravanelli - 1 rametto di ribes - 100 ml di yogurt bianco - 1 cucchiaio di panna acida - 1 foglia di alloro - 1 rametto di mirto con le bacche - 1 rametto di timo - 1 spicchio d'aglio - 1/2 limone non trattato - aceto di mele - olio - noce moscata - sale - pepe

● **1** Mondate le carote e i ravanelli, tagliateli a fettine e poi a bastoncini e metteteli a bagno in una ciotola con acqua e ghiaccio. Emulsionate lo yogurt e la panna acida con 2 cucchiai di olio, qualche goccia di succo di limone e un pizzico di scorza tritata, una manciatina di foglioline di timo, sale e pepe. Diluite con poca acqua se necessario.
● **2** Lavorate il burro morbido con un pizzico di sale e di pepe, una grattatina di noce moscata e l'aglio schiacciato. Spalmate i medaglioni con il burro aromatizzato, poi avvolgeteli con le fettine di prosciutto e legateli con un giro di spago per tenerli in forma.
● **3** Rosolate la carne in una padella antiaderente con l'alloro e il mirto, 3 minuti per lato, quindi unite il ribes, sfumate con qualche goccia di aceto e lasciate insaporire ancora un minuto, bagnando la carne con il fondo di cottura. Sgocciolate con cura le verdure, conditele con la salsa allo yogurt e servitele in accompagnamento al filetto.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 60 minuti** ● **370 cal/porzione**

Piatto bianco e oro BMorone, sttopiatto Viridea, tovagliolo Society Limonta, calice Mario Luca Giusti. Nella pagina accanto, piatto e sottopiatto BMorone, posate Bitossi Home, decorazioni Ikea. Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Medaglioni di vitello in crosta di pistacchi con tatin di rape,
pag. 82

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON CON ROTOLINI DI RADICCHIO

PER 6 PERSONE
800 g di filetto di manzo - 500 g di champignon affettati - 12 scalogni - 100 g di prosciutto cotto a fettine - 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare - 2 cespi di radicchio rosso trevigiano - 2 cucchiai di senape - 80 g di nocciole tostate - 1 tuorlo - 1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - aceto di vino - sale - pepe

● **1** Strofinate una padella con lo spicchio di aglio schiacciato, scaldatevi un filo di olio e rosolatevi i funghi con un pizzico di sale e di pepe. Intanto pelate gli scalogni, tritateli e fateli appassire con un filo di olio e il rosmarino; sfumate con poche gocce di aceto, salate e pepate e unite le nocciole tritate.
● **2** Separate le foglie di radicchio e scottatele per un paio di minuti in acqua bollente salata acidulata con poche gocce di aceto. Sgocciolate e asciugate le foglie, farcitele con gli scalogni stufati formando dei rotolini e teneteli da parte. Tritate i funghi nel mixer fino a ottenere un composto molto grossolano e insaporitelo con del prezzemolo tritato.
● **3** Legate il filetto con qualche giro di spago e rosolatelo a fiamma vivace con un filo di olio. Lasciate intiepidire un po' la carne, poi eliminate lo spago e spalmatela con la senape.
● **4** Srotolate la pasta sfoglia su un foglio di carta da forno, copritela con le fette di prosciutto e il composto di funghi; sistemate al centro il filetto e richiudetevi intorno la pasta sigillando le estremità con le dita. Decorate i ritagli e spennellate con poco tuorlo sbattuto con un pizzico di sale e 1/2 cucchiaio di acqua. Infornate a 200° per 20 minuti, unendo a metà cottura i rotolini di radicchio.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 45 minuti**
● **500 cal/porzione**

FILETTO DI MAIALE AI FEGATINI CON TERRINA DI CARDI AL TARTUFO

PER 6 PERSONE
1 filetto di maiale (500 g circa) - 200 g di fegatini - 4 fettine sottili di lardo - 400 g di cardi - 150 g di ricotta - 1 uovo e 2 albumi - 20 g di parmigiano grattugiato - 30 g di fontina - 1 tartufo nero (15 g circa) - 1/2 limone non trattato - 1 cucchiaio di farina - 60 g di burro -1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di salvia - 1 spicchio di aglio - 1 rametto di rosmarino - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 bicchierino di Cognac - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i cardi, privateli dei filamenti più fibrosi e lessateli in acqua bollente con la farina, 1 cucchiaio di olio, il succo del mezzo limone e un pugnetto di sale.
● **2** Sciogliete metà del burro in una padella antiaderente e soffriggetevi l'aglio e la salvia; eliminate l'aglio quando inizierà a prendere colore e unite i fegatini e rosolateli per 5-6 minuti, salate e pepate e sfumate con il Cognac. Lasciate intiepidire i fegatini qualche istante, poi tritateli grossolanamente e insaporiteli con una manciata di prezzemolo tritato.
● **3** Passate i cardi al setaccio e amalgamateli alla ricotta, unendo anche l'uovo e gli albumi, il parmigiano e la fontina grattugiati, un pizzico di sale e di pepe. Versate metà del composto in uno stampo ben imburrato (noi abbiamo utilizzato una ciambella da 1/2 litro), guarnite con qualche lamella di tartufo e riempite con il resto del composto. Cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 25 minuti. Intanto incidete il filetto per il lungo, salate e pepate l'interno, farcitelo con le fettine di lardo e i fegatini e richiudetelo per ridargli la forma.
● **4** Legate il filetto con qualche giro di spago da cucina e fatelo rosolare con il resto del burro e un filo di olio, poi avvolgetelo in un foglio di alluminio con il rametto di rosmarino e finite di cuocerlo in forno a 160° per 20 minuti. Lasciate intiepidire 5 minuti la terrina prima di sformarla e decoratela con le lamelle di tartufo rimaste e qualche filo di erba cipollina tagliuzzato.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **320 cal/porzione**

MEDAGLIONI DI VITELLO IN CROSTA DI PISTACCHI, CON TATIN DI RAPE

PER 6 PERSONE
1 filetto di vitello (600 g circa) - 60 g di foie gras - 60 g granella di pistacchi - 2 fettine di pain d'epices - 100 g di farina - 150 g di burro - 1 uovo - 20 g di parmigiano grattugiato - 2 rape - 2 cipolle rosse - 1 rametto di timo - 1 rametto di rosmarino - 1 cucchiaio di zucchero di canna - aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Separate il tuorlo dall'albume. Raccogliete nel mixer la farina, 100 g di burro freddo a pezzetti, il parmigiano, un pizzico di sale e di pepe e il tuorlo leggermente sbattuto con 4 cucchiai di acqua ben fredda; azionate l'apparecchio fino a che il composto comincerà a formare una palla. A questo punto lavorate velocemente la pasta con le mani, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo.
● **2** Sciacquate le rape e tagliatele a fette dello spessore di pochi millimetri; pelate le cipolle e affettatele nello stesso modo. Sistemate le verdure su una placca oliata, irroratele con pochissimo olio e qualche goccia di aceto, salatele e pepatele, insaporite con il timo e il rosmarino e cuocete nel forno preriscaldato a 200° per 10-15 minuti (dovranno risultare appena morbide, ma non sfatte).
Nel frattempo incidete il filetto per il lungo e spalmate l'interno con 20 g di burro ammorbidito; salate e pepate e sistemate al centro il foie gras tagliato a dadini. Richiudete il filetto e legatelo con qualche giro di spago per dargli la forma.
● **3** Stendete la pasta brisée a mezzo cm di spessore e ricavatene 6 dischetti di 7 cm di diametro con un coppapasta (con la pasta avanzata potrete fare dei biscottini). Coprite una placca con un foglio di carta da forno; aiutandovi con un coppapasta, create un dischetto di zucchero (uno strato molto sottile); sempre aiutandovi con il coppapasta formate sopra lo zucchero una torretta alternando le rape e le cipolle. Completate con un dischetto di pasta brisèe e preparate altre 5 tatin nello stesso modo, e cuocetele in forno a 180° per 25 minuti.
● **4** Intanto rosolate il filetto con il burro rimasto e un filo di olio; quando sarà ben dorato, toglietelo dalla padella, lasciatelo intiepidire, poi passatelo nell'albume leggermente sbattuto, quindi in una miscela di granella di pistacchi e briciole di pain d'epices. Infornatelo insieme alle tatin negli ultimi 10 minuti di cottura.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **740 cal/porzione**

Codice abbonamento: 075342
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.