



LE RICETTE

Faraona disossata alla panna

Rosolare la faraona con burro, olio, rosmarino e salvia. Sfumare con vino bianco e cuocere per circa 50/60 minuti. A cottura ultimata, filtrare il fondo di cottura, aggiungere mezzo bicchiere di panna e cuocere per pochi minuti. Affettare la carne e servire cosparsa della salsa con la panna.

Faraona disossata ripiena

Unire trita di bovino e suino a funghi saltati nel cognac, pane ammollato nel latte, olive, uova, prezzemolo e scorza di limone, aggiungere sale e pepe.
Infornare coperta a 180° per 1h 15'

Tacchino con trevisana

Rosolare il petto di tacchino con olio, rosmarino e salvia, sfumarlo con vino bianco
A metà cottura aggiungere lo scalogno e la trevisana a tocchetti.
Togliere la carne, mettere un poco di pomodoro, far asciugare il sugo e prima di servire aggiungere al sugo un poco di panna.

Petto di tacchino, Pollo e Cappone con ripieno di funghi e castagne

Con funghi e castagne.
Infarinare e mettere in padella sul fuoco a rosolare.
Buttare il grasso rilasciato
Rimettere sul fuoco con aggiunta di arancia a cubetti, castagne e scorza di arancia ed irrorare con mezzo bicchiere di Grand Marnier.
Cucinare a fuoco lento per 1 ora e 10 minuti (irrorare ancora con Grand Marnier se necessario)

Pollo arrotolato in fricasea

Infornare con un goccio di olio e qualche fetta di limone per 1 ora a 180°.
Salare e pepare.
Unire al fondo di cottura 2 tuorli e 1 limone spremuto, cuocere per qualche minuto, spegnere prima della bollitura

Petto di pollo ripieno, Pollo e Cappone ripieno

Cospargere con burro fuso versato e infornare per circa 1 ora (petto), 1 ora e mezza abbondante (pollo e cappone) a 180°.
Lasciare riposare prima di affettare.

Petto di pollo ripieno impanato

Sbattere le uova con un pizzico di sale e preparare il pane grattugiato, passare i petti prima nell'uovo e poi nel pane grattugiato. Cospargere con burro fuso versato e infornare per circa 1 ora a 180°.

Petto di pollo ripieno con zucca

Informare con un filo di olio di semi a 200° per 45', a metà cottura irrorare con vino bianco secco

Cosce di pollo disossate e arrotolate al limone

Infornare con un goccio di olio e qualche fetta di limone, irrorare con vino bianco, salare e pepare e cuocere per circa 1 ora a 180°.

Unire al fondo di cottura 1 limone spremuto e ricoprire le fette prima di servire.

Anatra ripiena

Infornare a 180° con un filo di olio per circa 1 ora abbondante. Irrorare con vino bianco un paio di volte- Salare e pepare.

Anatra disossata all'arancia

Infornare a forno freddo con olio di semi, qualche fetta di arancia, sale e pepe per circa 50 minuti a 180°.

A fine cottura eliminare il grasso rilasciato e aggiungere al fondo di cottura del succo d'arancia, restringere e usare per irrorare le fette di carne.

Petto d'anatra

Incidere la pelle con tagli a croce.

Mettere in una pentola antiaderente a fuoco basso, far prendere il grasso.

Togliere il grasso dalla pentola, bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e far evaporare..

Salare, pepare, bagnare con 1 bicchiere di marsala secco e girare il petto.

Tempo di cottura totale: 15/20 minuti.

Petto d'anatra ripieno

(Con cosce macinate, fegatini ammollati nel Grand Marnier, buccia d'arancia, pan carrè, sedano, carote, prezzemolo e aromi, pancetta per ricoprire.)

Cospargere teglia forno con olio e un pezzetto di burro, infornare a 180° e cuocere per 40 minuti.

A piacere irrorare con un goccio di marsala o vino bianco durante la cottura

Petto d'anatra con miele, scorza d'arancia e mandorle tostate

Incidere la pelle del petto d'anatra, sgrassare in tegame antiaderente, eliminare il grasso, irrorare con vino bianco, salare, pepare e fare evaporare, aggiungere 1 bicchiere di succo d'arancia e la buccia grattugiata di mezza arancia e cuocere coperta a fuoco moderato per circa 8 minuti.

Togliere il petto e aggiungere 1 cucchiaio di miele e restringere il sugo di cottura.

Servire a fette con mandorle tostate e sugo di cottura.

Lonza ripiena

Rosolare sul fuoco con un goccio di olio, bagnare con vino bianco, infornare a 180° per circa un'ora abbondante. Unire al fondo di cottura un bicchierino di marsala, restringere e usare per irrorare le fette di carne.

Puntine al vino

Rosolare con poco olio e rosmarino, bagnare con 2 bicchieri di vino bianco, far evaporare, salare, pepare e aggiungere un pizzico di noce moscata. Cuocere per 1 ora abbondante (aggiungere brodo per terminare cottura) a fuoco lento e coperto.

Involtini di lonza con salsiccia

In un tegame basso far rosolare gli involtini con dell'olio, spolverare con la farina bianca, spruzzare con del vino bianco, salare, pepare e cuocere per circa 20 minuti.

Coniglio

Rosolare il coniglio con 2 spicchi d'aglio non pelato, bagnare con 1 bicchiere di vino bianco e far evaporare. Salare pepare, aggiungere rosmarino, olive taggiasche e 2 bicchieri di brodo. Cuocere a fiamma moderata con coperchio per circa 1 ora. 3 minuti prima di fine cottura aggiungere pomodorini pachino.

Crespelle/ Lasagne/Verdure da gratinate Infornare per circa 20/30 minuti a 180°.