



Marco Fantini

Primo piatto: Pasta risottata o Risotto alla "Primogenita"

Ingredienti per 10 persone:

700 gr. Pasta secca
o Riso Vialone nano
Brodo di carne mista q.b.
Zafferano q.b.
Burro e grana padano q.b.

per il ragout:

400gr. manzo
400gr. vitello
200gr. lombo di maiale
100gr. funghi porcini secchi
100gr. fetta di prosciutto crudo
Concentrato e passata di pomodoro q.b.
5 pomodori
Carota, sedano e cipolla q.b.
Mazzetto di odori (aglio, salvia, rosmarino, pepe in grani, bacche di ginepro)
Vino bianco
Sale, pepe e un cucchiaino di "saporita"
Burro, olio

Esecuzione

Macinare le carni. Tagliare a dadini il prosciutto. Mettere in ammollo i funghi.
Tritare le verdure e rosolarle con burro e olio
In altra padella mettere il trito di carni e rosolarle con burro e olio. Unire il vino e far evaporare.
Mettere i funghi ben strizzati e tagliuzzati.
Unire al composto le verdure, mescolare; aggiungere il mazzetto aromatico, la passata e il concentrato di pomodoro, la "saporita" e alcuni mescoli di brodo. Portare a cottura (circa 3 ore); mezz'ora prima della fine aggiungere i dadini di prosciutto e i pomodori tagliati a cubetti.



Cuocere la pasta in modo risottato (o cuocere il riso) a metà cottura unire lo Zafferano. Mantecare con burro e formaggio.

Impiattare la pasta (o il risotto) con un mescolo di ragout al centro.

Bevanda in abbinamento

Gutturnio doc superiore “L’ala del drago”, Luretta, Gazzola (PC)





Marco Fantini

Secondo piatto: Peposo rinascimentale alla piacentina

Ingredienti per 10 persone:

2kg. di massetere di cavallo (Ganasei)
7 spicchi di aglio tagliato fine
40 grani di pepe pestati
2 bacche di ginepro pestate
Mazzetto di odori (salvia, rosmarino, timo)
2cucchiaini di "saporita"
Vino rosso e vino bianco
Brodo di carne mista
Prugne ed albicocche essiccate e denocciolate
Miele
Olio e sale

Esecuzione

In una casseruola mettere l'aglio, il pepe e le bacche tritate, la carne tagliata a bocconcini e l'olio. Rosolare ed unire il vino rosso e far evaporare. Unire il mazzetto di odori, il brodo e la "saporita" coprire e cuocere a fuoco dolce x circa 4 ore.

In un tegamino mettere il vino bianco e parte delle prugne. Far cuocere lentamente fino allo scioglimento delle prugne (la "giulebbe" salsa rinascimentale di origine Toscana)

Un'ora prima della fine della cottura, unire "là giulebbe", le restanti prugne ed albicocche; mescolare ed aggiungere il miele.

Portare a cottura e servire con polenta.

Bevanda in abbinamento

Vino rosso "Pantera", Luretta, Gazzola (PC)

