



Alessandro Zanelli

Primo piatto: Bomba di riso del Corona

Ingredienti (per 4 persone):

Riso Roma, 300 g
Piccione , 1 (400 g)
Burro, 90 g
Uova, 2
Grana padano, 60 g
Vino barbera, 2 dl
Pangrattato, 40 g
Salvia, 2 foglie
Uva da tavola, 5-6 chicchi
Porcini secchi
Aglio, 1 spicchio
Sale, q.b.
Pepe, q.b.
Zucchero, q.b.
Sedano carote e cipolla per il brodo di verdura

Esecuzione

Mettete le verdure in una pentola capiente con acqua fredda e fate bollire. Aggiungete un pugno di sale grosso.

Fate lessare il riso al dente nel brodo, scolatelo, conditelo con 40 gr di burro in una terrina e tenetelo da parte.

Pulite il piccione, eliminate la testa e fiammeggiatelo. Lavatelo, asciugatelo e fatelo rosolare a fuoco vivo con 30 gr di burro, l'aglio sbucciato e la salvia. Salate, pepate e fate cuocere per 15 minuti circa. Disossatelo e separate la polpa, dopodiché unitevi il sugo di cottura filtrato.

Rimettete la preparazione nel tegame, aggiungete il barbera, i chicchi d'uva, i funghi porcini secchi, un cucchiaino di zucchero e fatela cuocere per 10 minuti.

Unite al riso ormai freddo il parmigiano grattugiato, le uova, il pepe e mescolate per amalgamare il tutto. Imburrate uno stampo, cospargetelo con un poco di pangrattato e riempitelo con parte del riso, formando una cavità centrale nella quale verserete il sugo di piccione. Coprite con il riso rimasto girate lo stampo e cospargetelo con il pangrattato ed il parmigiano.

Fate cuocere nel forno già caldo a 200 °C per 15/20 minuti.

Sfornate e servite in tavola.



Bevanda in abbinamento

Gutturnio doc Superiore, Terre della Tosa 2023. Azienda Agricola La Tosa, Vigolzone (PC).





Alessandro Zanelli

Secondo piatto: Petto d'anatra glassato all'arancia rossa e zenzero

Ingredienti:

petti d'anatra, 2
zenzero fresco, 30 g
Marmellata di Arance Rosse, 3 cucchiari
Arance Rosse, 2
Miele acacia, 3 cucchiari
Salsa di Soia, qb

Esecuzione

Pulite i petti d'anatra ed incidete con tagli incrociati la pelle in modo da formare una griglia.
Preparate un'emulsione mescolando energicamente 3 cucchiari di miele, succo di 2 arance rosse precedentemente spremute, 3 cucchiari di marmellata di arance rosse, lo zenzero precedentemente spellato grattugiato e la salsa di Soia.
Adagiate i petti su una padella fredda dal fondo piatto dalla parte della pelle e cuocete a fuoco medio per 10/12 minuti mettendo un peso (es. batticarne) sulla parte superiore al fine di schiacciare la pelle sulla superficie della padella. Importante: non aggiungete grassi (olio o burro). Controllate il fuoco e verificate che la pelle dei petti diventi croccante. Conservate il grasso dell'anatra rimasto in padella. Girate i petti d'anatra lasciando in alto la parte con la pelle croccante e versate a lato l'emulsione unendola al grasso dell'anatra. A fuoco medio fate caramellare lentamente l'emulsione cuocendo nel contempo il petto d'anatra per qualche minuto al fine di mantenerlo rosato all'interno

Bevanda in abbinamento

Gewurztraminer Franz Haas 2022, Haas Franziskus Eredi S.S.A., Montagna sulla strada del vino (BZ)

