



Alessandra Burzoni

Primo piatto: Il cavallo vuole essere primo

Ingredienti :

Per la pasta (100 grammi di farine)

farina 00, 80 g

semola, 20 g

tuorlo d'uovo, 3

Per il ripieno di stracotto

Reale di cavallo, 200 g

Grana padano, q.b.

Concentrato di pomodoro, q.b.

Uova, 1

Sale, q.b.

Carota, cipolla, sedano, q.b.

Spezie e pepi, cannella e chiodi di garofano, q.b.

Pane grattugiato, q.b.

Brodo, q.b.

Gutturnio

Per il condimento

Fondo della cottura della carne

Burro q.b.

Verdure croccanti

Sale e Pepe aromatizzato

Esecuzione

Si prepara lo stracotto di cavallo (procedimento come per lo stracotto degli anolini)

Una volta raffreddato si procede con il ripieno, carne dello stracotto macinata, pan grattato, uovo, grana quanto basta

Si prepara la pasta e si tira sullo 0 formando poi dei cerchi che vengono riempiti con il ripieno e chiusi a mezza luna e ripiagati a formare un raviolo

Si frulla il fondo e si filtra con un setaccio, si rimette sul fuoco e si riduce, si aggiunge burro freddo.

Si cuociono i ravioli in acqua bollente salata per 2 minuti, si conservano al caldo in una padella con burro chiarificato.

Si friggono con farina di riso, julienne di carote e rondelle di porro.



Impiattamento:

in una fondina stretta si mette un poco di fondo caldo, si appoggiano i ravioli e si guariscono sopra con le verdure croccanti

Bevanda in abbinamento

Vino rosso, Pantera, Luretta, Gazzola (PC)





Alessandra Burzoni

Secondo piatto: Dov'è il bollito?

Tartina di lingua bollita con salsa verde su pan brioche, erbe aromatiche, scalogno con miele biologico "Le api del Carevolo 2.0", insalata misticanza, germogli e fiori edibili e salsa alla senape, cubetto di salame cotto e mostarda. Tuille croccante.

Ingredienti:

lingua di vitello, 1 punta
Salame da cuocere
Mostarda
Carota
cipolla
sedano
sale

Per la salsa verde
Pane raffermo o mollica di pane,
aceto bianco di mele,
prezzemolo,
olio,
sale,
uova, 1

Per il pan brioche
farina manitoba, 125 g
farina 00, 125 g
lievito di birra, 4 g
zucchero, 40 g
miele di castagno Bio Le api del Carevolo 2,0, 10 g
uovo, 1
latte, 100g
burro, 40 g
sale. 2 g
Burro qb

Per la salsa alla senape
senape, 2 cucchiari



(oppure senape in polvere)
olio evo, 1 cucchiaino
miele di castagno, 1 cucchiaino
succo di limone, qualche goccia

Per le tuille (eventuale)
Burro morbido,
Farina,
Albume,
spezie

Esecuzione

Si cuoce la lingua insieme ad un pezzo di vitello e si lascia raffreddare completamente in frigo. Si cuoce il salame cotto in acqua bollente per un'ora e mezza.

Si prepara il pan brioche, la salsa verde e la salsa alla senape

Si cuociono gli scalogni fini in padella con il miele poca acqua e un pochino di aceto

Il pan brioche viene affettato e tostato in forno spennellato di burro fuso

Impiattamento

Su un piatto piano si appoggia il pan brioche tostato caldo, si cosparge con la salsa verde, si appoggiano fettine di lingua sottilissima, si aggiunge un poco di salsa alla senape, le fettine di scalogno cotte con il miele. Si guarnisce con germogli di pisello e barbabietola, un fiore edibile e foglia di misticanza. A fianco si aggiunge un cubetto/fetta di cotechino con mezza ciliegia di mostarda. Si completa con la tuille a foglia

Bevanda in abbinamento

Vino rosso, Pantera, Luretta, Gazzola (PC)

