



**Alessandro Zanelli**

## **Primo piatto: I baldi de' la selva**

### ***Ingredienti per 8 persone***

Per i baldi:

uova, 2

brodo di carne freddo, 680 ml

aceto, 1 cucchiaio di

farina, 260g

guanciale, 4-5 fette spesse

prezzemolo fresco

sale q.b.

pepe q.b.

Per il sugo:

Misto funghi freschi

Aglio, cipolla

vino bianco secco, un bicchiere abbondante

farina, un cucchiaio

Per la guarnizione:

Noci

Miele chiaro

### ***Esecuzione***

Scaldare il miele con un po' d'acqua in un tegame ed aggiungere le noci tritate. Mettere da parte.

Mescere le uova con il brodo e la farina fino ad ottenere una pasta liquida. Nel frattempo arrostitire il guanciale tagliato a dadi non troppo piccoli in un tegame fino a renderlo croccante. Dopodiché separare il grasso disciolto.

Fare il soffritto con burro, aglio e cipolla. Quando imbrioniti aggiungere la farina per farla imbrunire. Aggiungere i funghi freschi spezzettati grossolanamente e sfumare con vino bianco e un po' d'acqua per 30 minuti e poi coprire.

Mettere l'apposito tegame a stampi sui fornelli fino a quando non raggiunge alta temperatura.



Oliare gli stampi con il grasso del guanciale, dopodiché versare la pastella. Quando inizia a rapprendersi, inserire alcuni cubetti di guanciale all'interno e girare i baldi più volte fino a doratura.

Porre i baldi nel piatto e cospargere con il sugo di funghi.

Guarnire con prezzemolo fresco tritato e con le noci precedentemente bagnate di miele.

### ***Bevanda in abbinamento***

Colli Piacentini D.O.C. Sauvignon, “Il Gri”, 2021, Tenute Ferraia, Ziano Piacentino (PC)





**Alessandro Zanelli**

## **Secondo piatto: Pasticcio d'asina con mosto di fave e pecorino**

### ***Ingredienti***

Per la pasta brisè:

Burro freddo di frigo, 100 g  
Strutto freddo, 100 g  
Farina 0, 400 g  
Acqua ghiacciata, 100 g  
Sale fino, 1 pizzico

Per il ripieno di carne:

Ganassino esterno d'asino, 1 kg  
Vino rosso barbera, • 2 l  
Carote, 50 g  
Cipolla, 70 g  
Sedano verde, 30 g  
Buccia di limone  
Prezzemolo  
Chiodi di garofano  
Bacche di ginepro  
Farina bianca, un cucchiaio

Per il mosto di fave:

Fave verdi, 500 G  
Latte, 0.5 L  
Pecorino salato non stagionato, 1 spicchio  
sale, un pizzico

### ***Esecuzione***

Il giorno precedente, preparare la marinatura. Riporre i guanciali in una ciotola capiente. Aggiungere il vino, le verdure tagliate grossolanamente (carota, sedano e cipolla), la buccia di limone, le spezie e qualche foglia di prezzemolo. La carne deve essere completamente immersa nel liquido: coprire la ciotola e lasciare marinare in frigorifero per 24 ore.

Il giorno dopo, scolare la carne dalla marinata, tamponarla con carta da cucina e infarinarla



leggermente. Scaldare un filo d'olio in una casseruola capiente dai bordi alti e rosolare i pezzi di carne per circa 5 minuti per lato, fino a formare una leggera crosticina dorata. Versare nella casseruola il vino della marinata con tutte le verdure e le spezie. Regolare di sale e pepe, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco basso per 3 ore. Continuare a cuocere fino a ottenere una carne morbida e un fondo denso e profumato. Lasciare intiepidire.

Nel frattempo, preparare la pasta brisé mettendo in una ciotola capiente, il burro a pezzi freddo di frigo, un pizzico di sale ed impastare il tutto per qualche minuto. Poi aggiungere l'acqua ghiacciata e lavorare l'impasto ancora per 1-2 minuti fino a che si sarà compattato. Trasferitelo su una spianatoia e lavoratelo con le mani giusto per qualche istante. Avvolgete il panetto nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 40 minuti. Dopodiché stendete la pasta e con una forma ottenete due cerchi: uno grande e uno più piccolo. Mettere il cerchio di pasta grande nella formina, versare all'interno la carne, coprire con il cerchio piccolo ed arrotolare i bordi. Spennellare con rosso d'uovo e latte e poi infornare fino a doratura. Se necessario, estrarre il pasticcio dalla formina per far dorare pienamente.

Nel frattempo, far bollire le fave per 1 ora e mezza o comunque fino a quando non sono morbide. Schiacciarle fino ad ottenere un composto non troppo liscio, aggiungere latte e parte della fetta di pecorino grattugiato e mescolare. Servire il pasticcio con il passato di fave a parte spolverato di pecorino residuo.

### ***Bevanda in abbinamento***

Colli Piacentini doc barbera, Rigel, 2021, Fratelli Piacentini snc, Ziano Piacentino (PC)

