

SELVAGGINA - Nuovi sapori in Cucina con Igles Corelli

2004

Spiedini di capriolo con funghi e polenta

ingredienti per 4 persone

Per gli spiedini: 600 g di polpa di capriolo - 4 rametti di alloro

1 tazza di semola di grano duro - 8 fette di speck - olio extravergine di oliva umbro

Per la polenta: 100 g di farina di mais - 50 g di Parmigiano-Reggiano grattugiato

1 noce di burro - sale

Per i funghi: 150 g di funghi selvatici misti - 1 spicchio di aglio in camicia

1 manciata di pimpinella - sale - pepe

Per guarnire: sale aromatizzato alla cannella o alla noce moscata

PER LA POLENTA: preparatela come di consueto tenendola morbida.

A cottura ultimata unite il Parmigiano-Reggiano e il burro mescolando per mantecare bene gli ingredienti.

PER GLI SPIEDINI: private i rametti di alloro delle foglie lasciandone alcune all'estremità più sottile. Appuntiteli all'altra estremità. Tagliate la polpa di capriolo a cubi di 2 cm di lato. Passateli leggermente nella semola e rosolateli in una padella di ferro ben calda, con un filo di olio, quindi infilateli negli spiedini di alloro. Avvolgete lo speck intorno agli spiedini e proseguite la cottura in forno a 180 °C per 5-6 minuti.

Sfornate gli spiedini, rimuovete lo speck e tagliatelo grossolanamente.

Passate gli spiedini per 2 minuti sotto il grill per completare la cottura.

PER I FUNGHI: intanto pulite i funghi, affettateli e saltateli in padella con poco olio e l'aglio. Cospargeteli con la pimpinella e conservateli al caldo.

PER GUARNIRE: versate la polenta nei piatti, cospargetela con lo speck e adagiatevi a lato gli spiedini. Distribuite sulla carne alcuni granelli di sale aromatizzato e completate con i funghi.



La polenta

Pochi altri cibi hanno una storia più antica. Quando l'uomo divenne agricoltore e imparò a fabbricare recipienti di terracotta, preparava pappe di legumi o cereali pestati e cotti in acqua. Tra il Seicento e l'Ottocento la polenta di farina di mais divenne il più popolare tra i poveri, soprattutto nell'Italia settentrionale.

In Italia esistono quattro tipi di polenta di mais: quella soda, da farina macinata grossa, usata nel Bergamasco e in tutto il Veneto, quella di durezza media, comune in altre regioni del Nord, quella morbida, diffusa nell'Italia centrale e nelle aree montuose del Nord, e la polenta bianca (fatta con mais bianco a media macinatura), diffusa nel sud del Veneto. La polenta "taragna", tipica della Valtellina, è fatta con grano saraceno.

La farina va cotta per circa un'ora in acqua bollente salata, mescolando di continuo per evitare la formazione di grumi. Il tradizionale recipiente di cottura era il paiolo di rame appeso sopra il fuoco del camino, che dava alla polenta una sfumatura aromatica di fumo di legna.

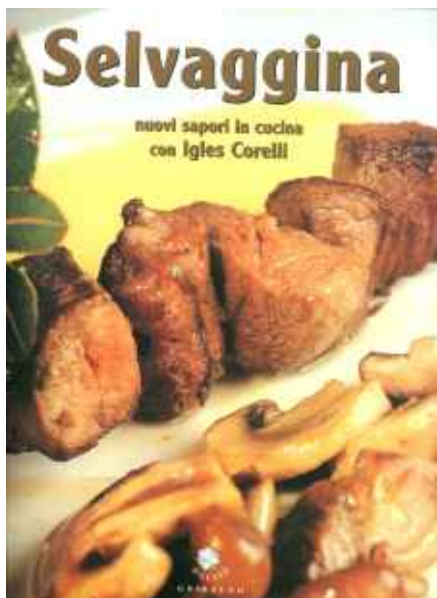
Oggi è sostituito da paioli adatti al fornello domestico, con mescola elettrica.

tempo di preparazione

50'



Dolcetto di Ovada superiore di Villa Montoggio (AL)



SELVAGGINA - Nuovi sapori in Cucina con Igles Corelli

2004



Terrina di coniglio selvatico con insalata e fiori di campo

Ingredienti per 8-10 persone

Per la carne: 1 coniglio selvatico di 2 kg - 250 g di lardo affettato
100 g di prosciutto di cinghiale affettato - 2 bicchierini di brandy
150 g di vitello macinato - 150 g di lonza di maiale macinata - 2 uova
1 noce di burro - sale - pepe. Per la vinaigrette: 1 cucchiaino di aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva - sale - pepe - Per guarnire: insalatine e fiori di campo
2 cucchiaini di aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Bollino Aragosta

PER LA CARNE: disossate e tagliate il coniglio a pezzetti, conservando il fegato. Unite alla carne, in una ciotola, un trito di 100 g di lardo e di prosciutto. Inumidite con il brandy, salate, pepate, coprite e fate riposare per 2 ore in frigorifero. Pulite il fegato, tritatelo con altri 100 g di lardo e mescolatelo con le carni macinate. Unite le uova sbattute, salate e pepate e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Imburrate una pirofila rettangolare e riempitela con l'impasto, premendo bene per renderlo compatto. Coprite con le fettine di lardo rimaste, chiudete con il coperchio e cuocete per circa 2 ore in forno a bagnomaria, regolando la temperatura in modo da far sobbollire l'acqua. Levate dal forno, scoperchiate e sigillate con un foglio di alluminio. Mettetevi sopra un peso, fate raffreddare e tenete in frigorifero per un giorno.

Prima di sfornare la terrina, eliminate il grasso affiorato in superficie.

PER LA VINAIGRETTE: emulsionate l'aceto di vino, il sale, il pepe e l'olio.

PER GUARNIRE: sfornate la terrina, tagliatela a fette e servitela posata su un letto di insalatina condita con la vinaigrette. Cospargete di petali di fiori e completate con un filo di olio e qualche goccia di Aceto Balsamico



Oltrepiù Pavese Pinot Nero
Pernice di Conte
Giorgi di Vistarino (PV)



Isonzo del Friuli
Schloppettino
di Bressan (GO)

tempo di preparazione

45