

MAGAZINE FEDERCARNI - 3 Febbraio 2018



AUTORE



TIZIANA COLOMBO



Sella di coniglio farcita con mascarpone alle erbe

TIZIANA COLOM... 3 febbraio 2018



"Sella di coniglio farcita con mascarpone alle erbe su crema di zucca", una ricetta gustosa con cui Tiziana Colombo ha preso parte a "In cucina con Federcarni - Christmas Edition".



Lombo di agnello in crosta di olive taggiasche

TIZIANA COLOM... 3 febbraio 2018



Con il "Lombo di agnello in crosta di olive taggiasche e purea di pastinaca" Tiziana Colombo ha partecipato a "In cucina con Federcarni - Christmas Edition".



Filetto di fassona in crosta di nocciole

TIZIANA COLOM... 3 febbraio 2018



Il Filetto di Fassona in crosta di nocciole è accompagnato con indivia belga brasata all'arancio e fonduta di bitto. Ricetta con carne di Tiziana Colombo, "In cucina con Federcarni - Christmas Edition".

Sella Di Coniglio Farcita Con Mascarpone Alle Erbe

Su crema di zucca - Ricetta di Tiziana Colombo



Ingredienti

- 2 lombetti di coniglio da 250 gr. cad
- 1 conf.mascarpone
- 200 gr. di zucca pulita
- 1 cipolla
- Foglie di basilico
- 1 rametto di rosmarino
- qualche filo di erba cipollina
- foglie di maggiorana
- q.b. sale e pepe
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva

Preparazione

Pulite i lombetti dal grasso. Aprite a libro. Battete con il batticarne. Lavate e tritate le erbe aromatiche. Tagliate a tocchetti la zucca.

Versate in una terrina le erbe e aggiungete il mascarpone. Condite tutto con un filo d'olio e aggiustate di sale e pepe.

Farcite i lombetti e chiudete con lo spago a mo' di arrosto. Scottate a fiamma alta in padella per qualche minuto.

Adagiate su carta forno a 220 gradi per 18 minuti.

A parte preparate un soffritto di cipolla per qualche minuto prima di aggiungere la zucca, il basilico, sale e pepe.

Coprite con un bicchiere di acqua calda e cuocete per circa 10 minuti.

Versate in un frullatore e azionate fino ad ottenere una crema densa e omogenea.

Una volta che il coniglio è cotto, lasciate intiepidire qualche minuto prima di tagliare a fette.

Impiattate versando sul piatto un cucchiaino di crema di zucca e adagiandovi sopra i medaglioni.

Lombo Di Agnello In Crosta Di Olive Taggiasche

Con purea di pastinaca - Ricetta di Tiziana Colombo



Ingredienti per 4 persone

Per l'agnello

- 800 g di lombo d'agnello
- 2 scalogni
- 2 rametti di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 100 g di burro chiarificato
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 50 g di tapenade
- 60 g pane di sorgo

Per la tapenade

- 230 g di olive taggiasche denocciate
- 3 acciughe di Cetara dissalate
- 40 g di capperi in fiore
- 70 g di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio

Per la purea di pastinaca

- 300 g di pastinaca
- 250 ml di latte vegetale
- 400 ml di acqua
- 40 g di Parmigiano Reggiano stagionato per 36 mesi
- sale q.b.

Per il pane di sorgo

- 80 g di farina di sorgo
- 120 g di farina di riso
- 200 g di amido di riso
- 50 ml di olio aromatizzato
- 12 g di sale
- 12 g di semi di guar
- 20 g di lievito di birra
- 120 g di albumi
- 320 ml di acqua

Preparazione

Preparazione del pane

Accendete il forno alla temperatura di 50°. In una terrina versate in ordine gli ingredienti, albume compreso. Iniziate ad impastare e versate l'acqua a filo. Quando l'impasto sarà omogeneo, toglietelo dalla terrina con l'aiuto di una spatola e versatelo in uno stampo per pane in cassetta. Spianate e bagnate la superficie. Mettete lo stampo con l'impasto nel forno caldo, spegnete e lasciate riposare per trenta minuti.

Dopodiché, togliete l'impasto dal forno e bagnate la sua superficie, se necessario. Accendete il forno a 195° e attivate la ventilazione. Quando il forno sarà pronto, o comunque dopo che l'impasto sarà arrivato al bordo dello stampo, infornate per circa 50 minuti. Sfornate e fate raffreddare, poi togliete il pane dallo stampo.

Il giorno dopo affettatelo e mettete le fette a tostare in forno a 180° per otto minuti. A questo punto, girate le fette e lasciatele nel forno ancora per otto minuti.

Preparazione della tapenade

Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore e azionatelo lavorando il tutto fino ad otterrete un composto non troppo omogeneo.

Preparazione della purea

Pelate la pastinaca, lavatela e tagliatela in pezzi piuttosto grandi. Mettetela in una pentola e coprite con il latte e l'acqua. Aggiungete il sale e lasciate cuocere fino a che la pastinaca non si sfalderà. Scolate e frullate con l'aiuto di un frullatore ad immersione in modo da ottenere una purea. Aggiungete il Parmigiano. Aggiustate di sale, se necessario.

Composizione

Rosolate in una padella il lombo di agnello con il burro, il timo, il rosmarino e lo scalogno precedentemente salato e pepato. Una volta rosolato il tutto, spalmate la tapenade di olive sul lombo e aggiungete il pane tagliato a dadini. Terminate la cottura in forno a 200° per 5/6 minuti a seconda della grandezza del lombo. Lasciate riposare per almeno 5 minuti prima di tagliare la carne. Accompagnate l'agnello con la purea.

Filetto Di Fassona In Crosta Di Nocciole

Con indivia belga brasata all'arancio e fonduta di bitto - Ricetta di Tiziana Colombo



Ingredienti per 4 persone

- 800 g di filetto di Fassona
- 3 rametti di rosmarino
- 2 scalogni
- 200 g di burro chiarificato
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 60 g di pasta di nocciole piemonte IGP
- 100 g di nocciole del Piemonte IGP
- 100 g pane al miglio e quinoa
- indivia belga brasata all'arancio
- fonduta di Bitto

Per l'indivia

- 2 cespi di indivia belga
- bucce grattugiate di 1 arancia
- il succo di 2 arance
- 20 g di burro chiarificato
- 30 g di zucchero di canna

Per la fonduta

- 100 g di Bitto
- 100 ml di latte vegetale
- 100 ml di panna vegetale
- 20 g di amido di riso

Per il pane

- 30 g di farina di miglio
- 40 g di farina di quinoa
- 80 g di farina di riso
- 150 g di amido di riso
- 15 g di lievito di birra
- 9 g di farina di guar
- 90 g di albumi
- 200 ml di acqua
- 8 g di sale

Preparazione

Preparazione della fonduta

Tagliate a scaglie il Bitto. Mettetelo in un pentolino con il latte e la panna e scaldate fino a raggiungere la temperatura di 70°. Lavorate il composto con un frullatore ad immersione. Aggiungete l'amido di riso precedentemente diluito in 40 ml di latte e portate alla temperatura di 80°, frullando di tanto in tanto.

Preparazione dell'indivia belga

Tagliate l'indivia in quattro parti, sciacquatela e fatela rosolare in una padella con il burro e lo zucchero, lasciandola caramellare leggermente. Aggiungete sia il succo che la buccia d'arancia, poca acqua e portate a cottura.

Preparazione del pane

Versate in ordine tutti gli ingredienti, tranne il sale, nella vasca di un'impastatrice. Tenendo inserita la foglia, azionate ad una velocità bassa. Aggiungete lentamente l'acqua fino a completo assorbimento. Ora aggiungete il sale. L'impasto sarà pronto quando avrà assorbito tutta l'acqua.

Con piccole parti di impasto formate delle sfere che sistemerete su una teglia antiaderente. Bagnate la superficie delle palline di impasto con dell'acqua e mettete a lievitare.

Per una lievitazione ideale sarebbe utile preriscaldare il forno a 50°, poi spegnerlo e porre la teglia nel forno chiuso. Fate passare trenta minuti avendo cura di tenere umida la superficie dell'impasto.

Terminata questa fase, togliete la teglia e lasciatela sul piano della cucina sempre controllando la superficie del pane, che dovrà essere umida. Accendete il forno a 230°, inserendo un pentolino d'acqua per l'umidità. Quando il forno sarà in temperatura, infornate e fate cuocere per circa 20 minuti. Il pane sarà cotto quando presenterà una crosta croccante e una colorazione rossastra.

Preparazione della carne

Salate e pepate il filetto. Rosolatelo in una padella con lo scalogno, il burro chiarificato e il rosmarino. Sistematelo su una placca e spennellatelo solo da una parte con la pasta di nocciole. Tagliate il pane di miglio e quinoa, mischiatelo con le nocciole e frullate tutto. Mettete in forno a 200° per 5 minuti e servite con la fonduta di Bitto e l'indivia brasata.