



laboratorioCingoliappunti

04febbraio2010

PAPPARDELLE: cinghiale o lepre?

Inizialmente vi ho mostrato la carne, già a pezzi, decongelata, sia quella di cinghiale che quella di lepre, 1 kg per tipo.

La carne era a bagno in una bottiglia di vino rosso (per kg di carne) dalla mattina. Vi ho spiegato come sia difficile reperirne di fresca, a meno di non avere degli amici cacciatori.

Asciugata la carne abbiamo cominciato a rosolarla in una padella di alluminio con 4 o 5 cucchiai d'olio extra vergine di oliva.

Vi ho mostrato come una buona rosolatura si ottenga con una fiamma appena sufficiente a mantenere lo sfrigolare dell'olio.

Se più bassa, la carne non rosola e tende a rifare acqua; se troppo alta l'olio brucia e la carne rosola soltanto superficialmente.

Dosando bene la quantità di calore, invece, si riuscirà ad avere un rosolatura prolungata, più profonda e in definitiva molto più saporita.

Terminata la rosolatura di ambedue le carni, le abbiamo trasferite ciascuna in una sua pentola a pressione (per ridurre i tempi di cottura).

Nel frattempo avevate preparato un battuto di carota, sedano e cipolla (2 carote, 2 gambe di sedano e 2 cipolle per kg di carne).

Rosolate le verdure sull'olio e sui fondi rimasti nelle padelle della rosolatura, abbiamo trasferito anche queste nelle due pentole a pressione. Abbiamo salato.

Infine abbiamo terminato di deglassare i fondi di cottura delle due padelle con il vino in cui erano immerse le carni e abbiamo aggiunto anche questo alle carni. Solo nella pentola della lepre, abbiamo unito 2 pezzi di cannella e 5 chiodi di garofano racchiusi in un quadrato di stoffa annodato su se stesso.

Chiuse con i loro coperchi e portato in pressione, abbiamo lasciato andare a fiamma bassa per 50-60 min.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56
20134 Milano
tel +39 02 70003837
mail contatti@laboratoriocingoli.it
www.laboratoriocingoli.it

in collaborazione con:


minotticucine

si ringrazia:

moneta
made in Italy

Durante questo periodo abbiamo preparato della pasta fresca con 1 kg di farina bianca 00, 1 kg di farina semola di grano duro e 20 uova intere.

Abbiamo imparato a fare la fontana di farina molto larga e abbiamo impastato per circa 20 min.

Dopo circa altri 20 minuti di riposo abbiamo steso la pasta non troppo sottile e l'abbiamo tagliata a losanghe, con delle rotelle tagliapasta.

Messa l'acqua a bollire, l'abbiamo poi salata.

Mentre il primo kg di pappardelle cuoceva abbiamo scolato la carne di cinghiale dal sugo e abbiamo passato quest'ultimo al passaverdura (foro medio).

Messa la salsa in padella vi abbiamo aggiunto le pappardelle scolate al dente.

Abbiamo ripassato la pasta per qualche minuto ed infine, dopo aver riunito i pezzi di carne, l'abbiamo emulsionata a fuoco spento con burro e parmigiano.

Mentre mangiavate queste prime pappardelle al cinghiale, vi ho preparato le pappardelle alla lepre con lo stesso procedimento delle precedenti, unico accorgimento ho tolto il sacchetto delle spezie. Dopo aver gustato anche quest'ultime, la maggior parte di voi propendeva più per quelle al cinghiale, per molti la lepre aveva un sapore troppo selvatico.

Selvatico o meno, finita la lezione, gli ultimi ancora si attardavano a lucidare la padella vuota delle pappardelle.