

Finanziaria per il 2011 di animelle e creste di gallo

ricetta dello Chef
Marcello Trentini
del ristorante
Magorabin Torino

dedicata a **I rusteghi**
da Goldoni

per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la crema di piselli

Lessare i piselli per pochi minuti e poi raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Preparare un fondo di cipolle stufate, porre nel termomix a 60° velocità 10 i piselli e le cipolle. Lavorare fino a ottenere una salsa densa e liscia, regolare di sale, pepe e zucchero. Lucidare con burro ghiacciato e rendere la salsa leggermente agra con l'aceto.

Ingredienti

1 kg piselli; cipolle; sale; pepe; zucchero; aceto; ghiaccio

Procedimento per le creste

Fiammeggiare le creste pulite, condirle e chiuderle in sottovuoto col grasso d'oca.
Cuocere a 86° in immersione d'acqua per 5 ore.

Ingredienti

1 kg creste di gallo; grasso d'oca purissimo

Procedimento per le animelle

Pulire, lessare e raffreddare le animelle. Preparare un *jus de veau* (brodo di vitello concentrato) con ricetta classica. Tagliare le animelle, infarinare e rosolarle.

Ingredienti

2 animelle di vitello freschissime; ritagli di manzo e ossa; sedano; carote; cipolle; aglio; 1 *bouquet garni* di erbe e spezie; ½ bicchiere vino bianco; farina; burro

Presentazione del piatto

In un piatto fondo porre qualche cucchiaino di *jus de veau* e poi una generosa dose di crema di piselli. Grattare il tartufo, sistemare le scaloppine di animelle e le creste. Se necessario aggiungere sale e pepe.

Decorare a piacere con prezzemolo riccio.

Ingredienti

Tartufo nero; prezzemolo riccio; sale; pepe

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Pinerolese Doux d'Henry DOC

Doux d'Henry è una varietà a frutto nero il cui nome si fa risalire al re di Francia Enrico IV, di passaggio in Val di Susa all'inizio del XVII secolo. Un vino giovane e secco, dal colore rosato più o meno intenso, con discreto bouquet di piccoli frutti rossi e buona freschezza. Da servire a una temperatura di 12-14° C

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net