

## TUTTI A TAVOLA

### ZUPPA DI VITELLO ALL'ORIENTALE

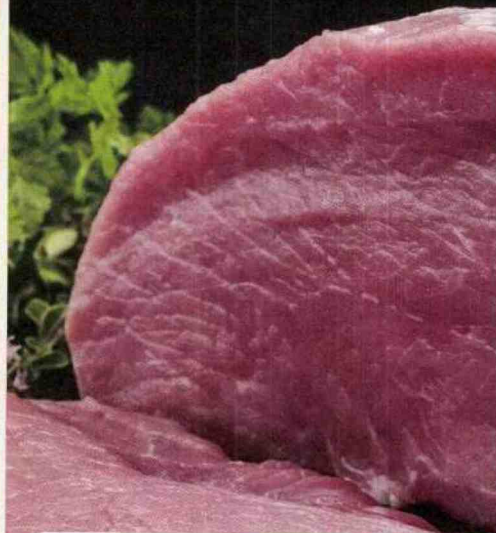
#### Ingredienti per 4 persone

60 g di petto di pollo,  
60 g di taccole  
2 cipollotti  
1 carota  
1 limone  
aglio

#### per il consommé:

1 carota  
1 costa di sedano  
120 g di carne di vitello  
timo  
alloro  
2 albumi  
zenzero  
sale e pepe

Per fare il consommé tagliamo a pezzettini la carne di vitello, peliamo e laviamo la carota, mondiamo il sedano e lo tagliamo a pezzetti. Riuniamo questi ingredienti in una pentola, aggiungiamo le erbe aromatiche, un pizzico di sale e qualche grano di pepe nero. Portiamo a ebollizione e prima che arrivi a bollire montiamo gli albumi a neve ben ferma e li incorporiamo mescolando continuamente fino a quando si inizierà a formare una schiuma densa. Raggiunta l'ebollizione, smettiamo di mescolare, abbassiamo il fuoco e lasciamo sobbollire coperto per 50 minuti. Aggiungiamo un pezzettino di zenzero e completiamo la cottura in 10 minuti. Su una terrina sistemiamo un grosso colino ricoperto di garza e filtriamo il brodo. Lasciamo raffreddare, poi posiamo un foglio di carta assorbente sulla superficie del brodo per assorbire il grasso. Mettiamo 950 ml di consommé in una casseruola, uniamo 1 spicchio d'aglio sbucciato e finemente tritato, e qualche scorzetta di buccia di limone e cuociamo per 15 minuti. Nel frattempo peliamo la carota e la tagliamo a rondelle sottili; mondiamo e affettiamo sottili i cipollotti, tagliamo a strisciole le taccole; tagliamo anche il petto di pollo a strisciole sottilissime e le appoggiamo in un colino sopra il brodo in ebollizione; lasciamo cuocere a vapore per 10 minuti. Leviamo dal brodo le scorzette, aggiungiamo i cipollotti affettati, il pollo, la carote a rondelle e le taccole; cuociamo ancora per 10 minuti, poi dividiamo in 4 fondine e portiamo in tavola.

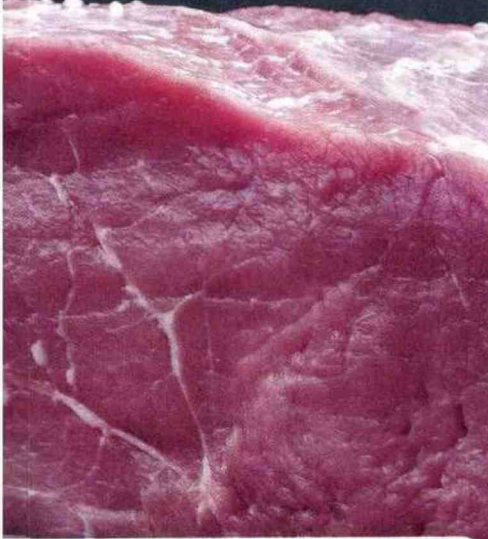




### CHIOCCIOLE CON CREMA DI CAROTE, VITELLO E SALSA DI TALEGGIO

#### Ingredienti per 4 persone

240 g di pasta tipo chiocciole  
160 g di carote  
1 scalogno  
brodo di carne  
100 g di taleggio  
125 ml di latte scremato  
40 g di ricotta  
20 ml di olio extravergine di oliva  
sale e pepe

Sbucciamo lo scalogno e lo affettiamo a velo. Prepariamo la crema di carote: peliamo, laviamo e asciughiamo le carote, poi le affettiamo sottili e le facciamo appassire in una padella antiaderente insieme allo scalogno e all'olio extravergine di oliva. Dopo qualche minuto, bagniamo con un mestolo di brodo di vitello caldo e portiamo a cottura in 10 minuti a fuoco dolce. Una volta cotte, frulliamo con un minipimer; se necessario, filtriamo attraverso uno chinois, assaggiamo e regoliamo di sale e pepe. Se la crema non fosse abbastanza corposa, possiamo rimettere sul fuoco per far addensare. Togliamo la crosta al taleggio, lo dividiamo a pezzettini che raccogliamo in un pentolino insieme al

**FARAONA RIPIENA  
CON CARNE TRITA DI VITELLO**

**Ingredienti per 8 persone**

*1 faraona  
1 spicchio d'aglio  
2 rametti di rosmarino  
1 cipolla - 3 carote  
2 gambi di sedano  
250 g di carne trita di vitello  
50 g di pasta di salame - 1 uovo  
30 g di cedro candito  
50 g di bietole  
60 ml di vino bianco secco  
4 bacche di ginepro  
40 ml di olio extravergine sale e pepe*

Disossiamo la faraona. Pestiamo nel mortaio lo spicchio d'aglio, gli aghi di 1 rametto di rosmarino e un cucchiaino raso di sale, allunghiamo la crema ottenuta con 10 ml di olio, spennelliamo internamente ed esternamente la faraona con il composto, condiamo con una macinata di pepe e lasciamo marinare. Sbucciamo la cipolla, tritiamola, rosoliamola con 15 ml di olio, mettiamola in una ciotola con la carne trita, la pasta di salame, l'uovo e il cedro tagliato a dadini, saliamo e amalgamiamo bene. Sbollentiamo per 1 minuto le foglie di bietole e le usiamo per ricoprire con uno strato l'interno della faraona; distribuiamo sopra la farcia, chiudiamo a rotolo e leghiamo con uno spago. Peliamo le carote, mondiamo e laviamo il sedano, quindi tagliamo le due verdure a tronchetti. Scaldiamo l'olio rimasto in una teglia che possa andare in forno e rosoliamo la faraona con le verdure, il ginepro e l'altro rametto di rosmarino, fino a che la superficie della carne risulti ben dorata. Cuociamo il rotolo nel forno caldo a 180°C per 45 minuti bagnandolo regolarmente con il fondo di cottura. Trascorso il tempo di cottura, eliminiamo il grasso che si sarà formato nella teglia, bagniamo la carne e le verdure con il vino, girandole nel condimento, abbassiamo la temperatura del forno a 160°C e finiamo di cuocere facendo sfumare completamente il vino. Serviamo la faraona tagliata a fette con il contorno di carota e sedano.

latte. Mettiamo sul fuoco e riscaldiamo senza far arrivare a bollore mescolando in modo da far sciogliere il formaggio; otterremo così una salsa cremosa. Togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire prima di aggiungere la ricotta. Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata; la scoliamo al dente e la trasferiamo in una larga padella contenente la crema di carote. La lasciamo insaporire a fiamma viva per qualche minuto aggiungendo eventualmente qualche cucchiaino di acqua di cottura. Mettiamo al centro di ogni fondina la crema di taleggio; disponiamo sopra la pasta condita e portiamo in tavola.