

GRAZIA • CUCINA D'AUTORE



Da sinistra, i passaggi per preparare i tortelli d'anatra con il brodo allo zafferano.



### Tortelli d'anatra con brodo allo zafferano

Per 4 persone.

**Per la pasta dei tortelli:**

amalgamate 2 tuorli e 5 uova intere, 190 grammi di farina 00 e poca acqua. Lasciate riposare la pasta avvolta con la pellicola per 10 ore in frigorifero.

**Per la farcia:** salate e arrostite 3 cosce di anatra in padella con 25 grammi d'olio di semi di arachidi. Affettate 30 grammi di carote, 20 grammi di sedano e 30 di cipolla.

Rosolate le verdure con foglie di timo e rosmarino e aggiungete le cosce d'anatra. Bagnate con 200 grammi di brodo di pollo e lasciate cuocere per 2 ore con un coperchio. Disossate le cosce e passatele al tritacarne fine. Sciacquate i fegatini d'anatra tenuti da parte. Sciogliete 50 grammi di burro in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio e un rametto di timo. Aggiungete i fegatini asciugati, rosolateli e bagnateli con 5 grammi di brandy e 50 di vino bianco. Quindi frullate per ottenere un paté. Mescolate la carne d'anatra disossata con il paté e ammorbidite il ripieno con olio extra vergine d'oliva e brodo fino a ottenere una consistenza morbida per la farcitura dei tortelli. Stendete la pasta e preparate i tortelli con il ripieno.

**Per il brodo allo zafferano:** pulite due anatre mute. Immergetele a freddo in 5 litri d'acqua poco salata con 3 carote, 2 cipolle, 5 scalogni e 2 coste di sedano. Pulite tutte le verdure e versatele in acqua. Portate a ebollizione, schiumate e lasciate sobbollire per 5 ore. Filtrate e aggiungere 2 grammi di pistilli di zafferano. Regolate di sale e pepe. Cuocete i tortelli direttamente nel brodo e serviteli con foglie fresche di spinacini per guarnire il piatto.



## Petto e coscia di gallina con purea di patate e mostarda di frutta e verdura

Per quattro persone.

**Per la gallina:** fate sobbollire per circa 2 ore una gallina di circa 2 chili e per 40 minuti 2 carote, 2 cipolle, 2 gambi di sedano bianco. Le verdure devono risultare sode, senza rompersi. Terminata la cottura dividete il petto e le cosce della gallina.

**Per la purea di patate:** portate a ebollizione 150 grammi di latte e versatelo su un chilogrammo di patate bollite e schiacciate. Mescolate con una frusta per ottenere una purea liscia e aggiungete a filo 100 grammi d'olio extravergine d'oliva, brodo di pollo a piacere, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiustate di sale e di pepe.

**Mostarda di frutta:** sbucciate e affettate un chilogrammo di frutta tendenzialmente acerba (perfetti gli agrumi, le pere, i kiwi) Mettetela in un recipiente e copritela con 300 grammi di zucchero. Lasciate riposare per 8 ore. Si formerà uno sciroppo che ritroverete alla base del recipiente. Prendete questo liquido, mettetelo in una casseruola, portatelo a ebollizione e versatelo sulla frutta. Attendete ancora 8 ore e ripetere l'operazione allo stesso modo. Questo per tre volte. Dopo 24 ore circa si noterà che il liquido sarà sufficiente a ricoprire tutto il composto. In un tegame mettete un po' di sciroppo, ponetelo a fuoco moderato e poco alla volta aggiungete la frutta e il liquido, facendoli così caramellare.

Fate raffreddare il tutto in un contenitore di vetro. Aggiungete a questo punto da 9 a 12 gocce di senape e conservate per 5-10 giorni. Stendete un velo di purea alla base di un piatto piano, appoggiate sopra il petto tagliato e la coscia della gallina con la mostarda e la verdura a tocchetti.

Qui sotto, come si prepara e viene disposta sul piatto la gallina con la purea di patate e l'accompagnamento di mostarda alla frutta.

