

PER IL NATALE

Cappone Nostrano bollito

Ingredienti e dosi per 6 persone

1 cappone nostrano di peso medio (2.5kg)
3 carote
1 cipolla
3 gambi di sedano
2 pomodori ramati

Preparazione

In una pentola molto capiente mettere l'acqua e le verdure precedentemente lavate e portare a ebollizione. Salare leggermente.

Immergere il cappone privato della testa e delle zampe oltre che dalle frattaglie.

Cuocere per circa 2 ore, con il coperchio a fuoco medio, mantenendo un leggero bollore.

A metà cottura assaggiare di sale e correggere eventualmente.

A cottura ultimata, porzionare il cappone e servire. Tradizionalmente viene servito con la polenta di farina di mais.

Il brodo ottenuto dalla cottura è ottimo per la preparazione di tortellini in brodo. Occorre prima però, sgrassare il brodo. Lasciare raffreddare per un giorno e rimuovere la parte grassa affiorata in superficie.

Vino in abbinamento: Refosco dal peduncolo rosso colli orientali del Friuli DOC

SAN SILVETRO

COTECHINO CON LENTICCHIE

Ingredienti e dosi per 4 persone

700 g cotechino nostrano
200 g lenticchie secche ammollate
½ bicchiere di vino rosso
1,5 litri di brodo vegetale
2 scalogni
1 gambo di sedano
1 carota piccola
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

Per il cotechino, risciacquarlo in acqua fredda, quindi bucarlo su tutta la superficie in modo che la pelle non scoppi in cottura, favorendo la penetrazione dell'acqua nella carne.

In una pentola, coprirlo di acqua fredda e cuocere per 2 ore dal bollore. Appena scolato spellare subito da caldo e tagliare a fette di 1 cm di spessore

Per le lenticchie: pelare la carota e tagliarla a dadini, fare lo stesso con il sedano e lo scalogno. In una casseruola appassire le verdure con l'olio e poi aggiungere le lenticchie.

Tostarle per qualche minuto e sfumare con il vino. Iniziare la cottura aggiungendo un paio di mestoli di brodo, il concentrato di pomodoro e stufare per 30/40 minuti a fuoco lento.

Vino in abbinamento: Lambrusco Grasparossa DOC

Per il brindisi: Ferghettina, Franciacorta brut DOCG sàten