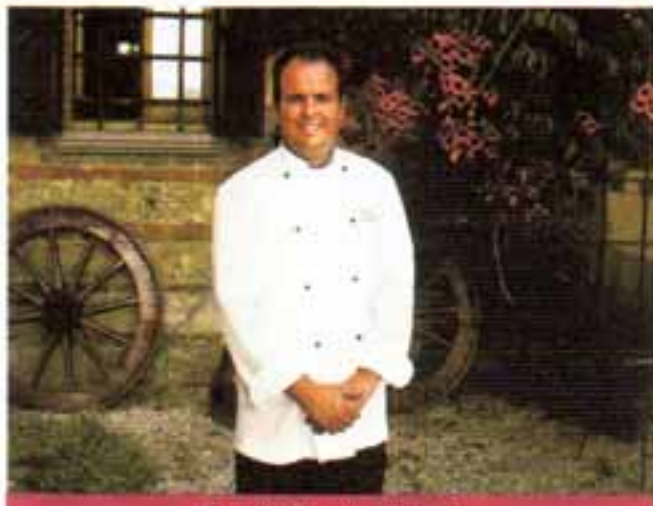


di Terry e Toni Sarcina
foto di Claudia Ruggiero**CUCINA
D'AUTORE**

LA TRADIZIONE È GIOVANE



MENU DI WALTER REDAELLI

- Straccetti con broccoletti e pollo
- Petto di faraona con gamberoni e porri
- Tortino di carciofi con pecorino
- Focaccia di mandorle con cestino ai frutti di bosco

- Vini consigliati**
- per le prime tre portate: Vino Nobile di Montepulciano (Rosso Toscana) servito a 16'
 - per il dolce: Moscadello Passito (Bianco Toscana) servito a 12'

NONOSTANTE LA VERDE ETÀ, WALTER REDAELLI VANTA UN CURRICULUM DI SPESSORE: HA INIZIATO LA CARRIERA DA GUALTIERO MARCHESI E OGGI DIRIGE A SINALUNGA, NEI PRESSI DI SIENA, IL RISTORANTE "LA BANDITA".

STRACCETTI CON BROCCOLETTI E POLLO

1 Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ritagliarla a piccoli rombi (straccetti).

2 Pulire i broccoletti, dividerli a cimette e farli scottare per qualche minuto in acqua salata in ebollizione, scolarli e farli rosolare brevemente con l'olio.

3 Preparare la crema di pecori-

no: in un tegamino lasciar fondere il burro, aggiungere la farina e far rosolare brevemente; unirvi il latte, un pizzico di sale e pepe e far cuocere la salsa per 5-6 minuti; toglierla dal fuoco e unirvi il pecorino diviso in piccoli quadratini.

4 Preparare il composto per le gocce di pollo: lavare il petto di pollo, dividerlo a pezzetti e tritarlo finemente, o meglio passarlo al mixer con gli albumi d'uovo, la panna e un pizzico di sale e pepe; con 2 cucchiai formare delle piccole gocce e inserirvi un poco di tartufo nero tritato. Farle cuocere in acqua salata in ebollizione per 3-4 minuti.

5 Cuocere gli straccetti in acqua salata in ebollizione, scolarli al dente, condirli con i broccoletti, la crema di pecorino, le gocce di pollo e cospargerli con lamelle di tartufo bianco.

101 Tempo di preparazione: 35 minuti.

Ingredienti per 4 persone:
400 g di pasta all'uovo;
20 g di tartufo bianco;
30 g di tartufo nero;
200 g di latte; 15 g di farina; 15 g di burro;
2 albumi d'uovo; 50 g di panna; 150 g di pecorino delle Crete Senesi; 1 petto di pollo;
200 g di broccoletti;
3 cucchiai di olio d'oliva; sale e pepe.





PETTO DI FARAONA CON GAMBERONI E PORRI

io! Tempo di preparazione: 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone: 4 petti di faraona; 8 gamberoni; 200 g di porri; 50 g di scalogno; 8 fettine di lardo di Cinta; 10-12 foglie di spinaci grandi; un mazzetto di erbe (prezzemolo, timo, dragoncello); 10 dl di Vin Santo; 1,5 dl di olio d'oliva; un mestolino di brodo; qualche rametto di timo; sale e pepe.

1 Lavare i petti di faraona e inciderli in lunghezza con un coltello affilato, formando una tasca; salarli e peparli.

2 Lavare le erbe aromatiche e tritarle. Sgusciare i gamberoni, lavarli, avvolgerli nel trito di erbe aromatiche, poi nelle foglie di spinaci scottati in acqua bollente e quindi nel lardo di Cinta. Inserirli nel petto di faraona, avendo cura di non romperli.

3 In una teglia, far scaldare un po' di olio, adagiarvi i petti di

faraona e farli rosolare a fuoco vivace facendoli dorare da tutte le parti; bagnarli con un poco di Vin Santo e farlo evaporare, aggiungere il timo e un poco di brodo e completare la cottura in forno preriscaldato a 180 gradi per 15-20 minuti, irrorandoli di tanto in tanto con il fondo di cottura.

4 Togliere la teglia dal forno, scolare i petti di faraona e tenerli al caldo; sgrassare il fondo di cottura, aggiungere il Vin Santo rimasto e farlo evaporare a fuoco vivace; aggiungere il brodo rimasto e staccare il fondo di cottura mescolando con un cucchiolo di legno.

5 Nel frattempo pulire i porri privandoli delle radici, della parte verde e delle foglie esterne più dure e dividerli a metà nel senso della lunghezza; lavarli, tagliarli a listerelle e farli appassire in un tegame con l'olio rimasto; aggiungere il Vin Santo, sale e pepe e farli cuocere a fuoco moderato per 15 minuti circa.

6 Distribuire i porri sul piatto di portata, adagiarvi sopra i petti di faraona e cospargere con un velo di pepe bianco.

TORTINO DI CARCIOFI CON PECORINO

1 Pulire i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure e delle punte, tagliarli a metà, eliminare l'eventuale peluria, dividerli a spicchi sottilissimi e immergerli in acqua con qualche cubetto di ghiaccio e il succo di limone.

2 Scolarli (tenerne da parte 40 g per la guarnizione) e farli rosolare brevemente con 3-4 cucchiai di olio, l'aglio sbucciato e il dragoncello; unirvi un poco di brodo vegetale, un pizzico di sale e pepe e continuare la cottura per 5-6 minuti.

3 Frullare la metà dei carciofi con il mascarpone e il prezzemolo, unirvi quelli rimasti, le uova, sale e pepe; amalgamare gli ingredienti e distribuirli in stampini imburrati e cosparsi con il pane grattugiato. Farli cuocere in forno preriscaldato a 170-180 gradi per circa 15 minuti.

4 Farli riposare qualche minuto prima di sformarli sui piatti: adagiarvi sopra gli spicchi

di carciofo rimasti e fritti con l'olio rimasto (eventualmente qualche foglia di sedano fritto), le scaglie di pecorino, foglioline di prezzemolo e il pomodoro, privato della buccia e dei semi e diviso a dadini.

5 Distribuire sul piatto poche gocce di olio extravergine e pepe macinato al momento.

io! Tempo di preparazione: 50 minuti.

Ingredienti per 4 persone: 500 g di carciofi; 1 spicchio d'aglio; qualche rametto di dragoncello; 1 mazzetto di prezzemolo; il succo di ½ limone; 200 g di mascarpone; 2 dl di olio d'oliva extravergine; 3 uova; 3 dl circa di brodo vegetale; 2 cucchiai di pane grattugiato; 20 g di burro; 1 pomodoro maturo e sodo; 40 g di pecorino tagliato a scaglette; sale e pepe.



FOCACCIA DI MANDORLE E CESTINO AI FRUTTI DI BOSCO

1 Preparare i cestini: mescolare insieme tutti gli ingredienti per le cialde fino a ottenere un composto omogeneo e mettere l'impasto in una tasca da pasticceria; formare sopra la placca un cerchio del diametro di 16 cm circa e stenderlo, con una spatola, formando un disco uniforme e sottile; continuare fino a esaurimento dell'impasto, tenendo i dischi bene distanziati.

2 Farli cuocere in forno preriscaldato a 200° per 7-8 minuti circa, fino a quando il bordo comincia a colorire; tenere la placca sopra l'imboccatura del forno aperto, staccare rapidamente un disco con una spatola, adagiarlo immediatamente sopra una ciotolina capovolta e premere un poco con il palmo della mano, formando un cestino. Lasciarlo raffreddare, quindi toglierlo dalla ciotolina. Ripetere la stessa procedura con gli altri dischi.

3 Preparare la focaccia: mettere in una ciotola la farina e lo zucchero; passare nel tritacarne le mandorle con il burro (oppure tritare le mandorle e mescolarle con il burro, amalgamandoli bene) ottenendo un impasto omogeneo; unirlo al composto di farina e zucchero.

4 Formare due dischi sottili (3-4 mm di spessore), adagiarli sopra una placca da forno e farli cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10-15 minuti.

5 Far raffreddare i dischi e unirli con uno strato di crema pasticcera. Spolverizzarli con zucchero a velo.

6 Servire la focaccia accompagnandola con i cestini preparati, ripieni di frutti di bosco.

101 **Tempo di preparazione:** 50 minuti.

Ingredienti per 4 persone:
150 g di mandorle sbucciate e pelate;
150 g di zucchero;
150 g di farina; 150 g di burro; 200 g di crema pasticcera; 1 cucchiaino di zucchero a velo; 4 cestini ai frutti di bosco misti.
Per le cialde dei cestini:
130 g di farina; 130 g di zucchero a velo;
2 albumi d'uovo; 100 g di panna; 1 cucchiaino di miele d'acacia; un poco di buccia di arancia e di limone grattugiata.

