



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Le ricette di Giandomenico

### Faraona con ripieno al tastatale, cappuccio rosso in agrodolce e mostarda di zucca e zenzero

#### Ingredienti per 4 Persone :

2 faraone ruspanti ;  
100 gr di burro  
Aceto di vino invecchiato  
Sale qb

#### Per il Fondo di Cottura :

1 carota  
1 cipolla  
1 costa di sedano  
1 rametto di timo  
1 foglia di alloro  
2 spicchi d'aglio  
5 bacche di ginepro  
10 cl di vino bianco  
1 lt di brodo di gallina

#### Per il ripieno:

250 gr di tastatale macinato grosso

#### Per la Mostarda di Zucca :

100 gr di zucca delica  
gocce di essenza di senape  
30 gr di zucchero di canna  
1 cl di vino prosecco  
30 gr di zenzero fresco

#### Per il Cappuccio rosso in Agrodolce :

1 cavolo cappuccio rosso  
100 gr di zucchero di canna  
100 gr aceto bianco  
1 cipolla  
1 mela  
Sale pepe qb  
50 gr di burro  
Olio di semi di vinacciolo

#### **Procedimento per i petti :**

Spiumare , fiammeggiare , pareggiare ed eviscerare le faraone . Disossare i petti lasciando il massimo di pelle , togliere le cosce e metterle a parte per un'altra ricetta .

Farcire i petti di faraona con il tastatale incidendo la parte finale dei petti con la punta del coltello e infilandola fino all'ala .



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

Salare e rosolare petti da ambo le parti con un po' di olio di semi, uno spicchio d'aglio schiacciato ed un rametto di rosmarino. Mettere i petti a riposare . Nella stessa casseruola mettere le verdure precedentemente tagliate , la carcassa precedentemente spezzata e le erbe ; fare appassire e bagnare con il vino bianco. Fare imbiondire il tutto, coprire con brodo di pollo. Far bollire fino a che risulti denso e filtrare .

### **Preparazione per cavolo rosso**

Per il cavolo rosso far rosolare con il burro le cipolle, sfumarle con l'aceto bianco, aggiungere il cappuccio tagliato a julienne , poi lo zucchero di canna e cuocere a fuoco lento. Salare, pepare e per ultimo grattugiare la mela pelata. Tenere al caldo.

### **Preparazione per la mostarda di zucca e zenzero**

Mettere lo zucchero, il vino e lo zenzero pepato e salato a bollire. Far raggiungere il bollore aggiungere la zucca tagliata a pezzi. Una volta cotta lasciare raffreddare e passare al setaccio . Aggiungere l'essenza di zenzero.

### **Composizione del piatto :**

Ultimare la cottura dei petti in forno per 10 minuti a 180 gradi. Mettere il cappuccio al centro del piatto piano con un coppapasta rotondo. Tagliare in tre il petto di faraona, appoggiarlo sul cappuccio e irrorarlo con un cucchiaino di mostarda e fondo di cottura.