

N.13 Programmi dal 28 marzo al 3 aprile 2015

MONDADORI

telePIU'

1 euro



Settimanale - U.K.: GBP 1,70 - D.: € 2,50 - B e Fr.: € 2,00 - Ch: CHF 2,80 Anno 29 - Poste Italiane spa - spec. in A.P. - D.L. 358/08 art. 1, comma 1, 00B - Verona



**MICHELE
RIONDINO**
SU RAIUNO
IN LA FRECCIA
DEL SUD

La vera storia di MENNEA

E INOLTRE

- GERRY SCOTTI
- LA DAMA VELATA
- IL NUOVO KARAOKE

TACCHINO RIPIENO



1 **Aprite** a libro la parte più larga del cosciotto disossato (sovracoscia) e assottigliatela il più possibile con il batticarne. Salatela.

2 **Tagliate** una carota in 4 bastoncini lunghi 15 cm e scottateli in acqua salata. Tritate la carota rimasta con il cipollotto e metà costa di sedano e fateli appassire con un filo di olio. Tritate la polpa di tacchino con la pancetta e il prosciutto crudo. Unite la salsiccia, l'uovo e il tuorlo, il soffritto, regolate di sale e pepe, quindi amalgamate il tutto.

3 **Riempite** il fuso (parte più stretta del cosciotto) con il composto, poi mettete la restante farcia al centro della sovracoscia aperta. Allineatevi i bastoncini di lardo e della carota tenuta da parte, coprite la farcia con i lati della sovracoscia rimasti liberi e legate con uno spago da cucina.

4 **Rosolate** il cosciotto con poco olio, il mazzetto aromatico, bagnatelo con 1 bicchiere di vino, poi spostatelo in una pirofila e cuocetelo in forno caldo a 190 °C con 1 spicchio di aglio e lo scalogno tagliati a pezzettini per 10 minuti. Irroratelo con un altro bicchiere di vino, abbassate la temperatura a 170 °C e proseguite la cottura per 2 ore, irrorando con il brodo.

5 **Affettate** il cosciotto e servitelo con il fondo di cottura.

Buono a sapersi

IL COSCIOTTO DI TACCHINO
Ottima alternativa al comune arrosto, la coscia di tacchino al forno è uno di quei secondi piatti che piacciono a tutti. Il **cosciotto** è la coscia intera del tacchino formata dal **fuso** (la parte inferiore) e dalla **sovracoscia** (la parte superiore). Di solito non si trova disossato, perciò fatelo preparare dal vostro macellaio.

PROSCIUTTO SAN DANIELE
Disponibile anche già disossato, per una maggiore praticità e velocità d'uso. Rovagnati, 7 kg (prezzo su richiesta).



CONIGLIO ALLA CACCIATORA



sgocciolati dalla marinata, mescolate e continuate la cottura.

3 **Fate rosolare** il coniglio a fiamma vivace per una decina di minuti circa, girando spesso i pezzetti di carne per farli colorire in maniera uniforme.

4 **Unite** al coniglio i pomodorini tagliati a metà e l'alloro, poi regolate di sale e pepe. Abbassate la fiamma e fate sobbollire per altri 40 minuti, con un coperchio, bagnando di tanto in tanto con un filo di acqua.

5 **Tritate** finemente il prezzemolo. Pelate le patate, lavatele velocemente, asciugatele e tagliatele a cubetti. Uniteli alla carne a metà cottura insieme ai pinoli. Lontano dal fuoco, insaporite con il prezzemolo tritato e servite.

1 **Lavate** i pezzetti di coniglio in acqua, sale e aceto. Scolateli e disponeteli in una terrina con 1/2 cipolla e 1/2 costa di sedano a pezzi. Quindi bagnateli con il vino e unite qualche grano di pepe. Lasciate marinare la carne per circa mezz'ora.

2 **Nel frattempo** tritate finemente la cipolla e il sedano rimasti insieme alla carota. Fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio. Quando saranno dorati, aggiungete i pezzetti di coniglio ben

Imparate con noi

COSÌ IL RISULTATO È PERFETTO

Per evitare un effetto "bollito" **rosolate bene** i pezzi di carne da tutti i lati prima di unire gli ingredienti umidi o liquidi, come la conserva di pomodoro o il vino. Proseguite la cottura a **pentola coperta** e a fuoco dolce, controllando che il fondo non asciughi: se serve, **unite un filo di acqua o di brodo per allungare il sughetto**.

LA DIMENSIONE GIUSTA
Adatta per tutti gli usi, Selenella Mini è ideale con gli arrosti e ottima come contorno. Selenella, 1 kg a partire da 1,30 euro.

