

I menu regionali

dello chef
Christian Viroli

TOSCANA

Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi
Forlimpopoli

&

www.purapassione.it

Toscana

Panzanella e Crostini di fegatini



Panzanella

per 4 persone

- 400 g pane toscano raffermo
- 2 pomodori
- 2 cipolle rosse
- 1 costola di sedano bianco
- 1 mazzetto di basilico
- 1 cetriolo
- olive verdi e nere
- olio extravergine di oliva
- aceto di vino rosso
- sale e pepe

1. Tagliate il pane a fette non troppo sottili e inzuppate per qualche minuto in acqua fredda. Quando risulterà ben impregnato, ma con la crosticina ancora non troppo molle, prendetene poco alla volta tra le mani e strizzatelo bene per eliminare quanta più acqua possibile.
2. Lasciate il pane a fette o strofinatelo tra le mani se preferite ottenere grosse briciole.

3. Versate il ricavato in una insalatiera, aggiungete i pomodori precedentemente mondati, lavati e tagliati a fettine, le cipolle rosse sbucciate e ridotte ad anelli, la costola di sedano e il cetriolo affettati, le olive e infine il basilico sfogliato, lavato velocemente, asciugato con un telo pulito e spezzettato.
4. Conditelo generosamente con olio extravergine di oliva, sale e pepe. Al momento di servire in tavola insaporite la panzanella con una spruzzata di aceto, mescolate versate la preparazione nei singoli piatti e decorate con qualche foglia di basilico.

Nota: abbiamo preparato altri due tipi di crostini: con un pesto di prezzemolo e olive verdi e con pomodoro concassé.

Panzanella con crostini di fegatini

Crostini di fegatini e coniglio

Per 6 persone

- 300 g pane toscano raffermo
- 4 fegatini di pollo
- 2 cosce di coniglio
- 1 cucchiaino di capperi
- 2 cipolle piccole
- 1 costola di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- brodo di carne
- burro, olio di oliva
- sale e pepe

1. Sciacquate velocemente le cosce di coniglio.
2. In una padella fate rosolare una cipolla sbucciata e tritata in poco olio; unitevi le cosce di coniglio disossate, salate e pepate. Quando saranno ben rosolate sfumatele con mezzo bicchiere di vino bianco e

proseguite la cottura per 30 minuti. Fatele raffreddare, quindi tritatele finemente.

3. Pulite bene i fegatini privandoli eventualmente del fiele. Tagliateli a pezzetti piuttosto grossi e rosolateli in padella in un soffritto preparato con il sedano e la cipolla restante, mondati e tritati.
4. Salate e unite anche il trito di coniglio. Insaporite con i capperi tritati. Bagnate il tutto con mezzo bicchiere di vino bianco, facendolo sfumare.
5. Quando il vino sarà del tutto evaporato versate sulla preparazione poco brodo, incoperchiate e proseguite la cottura fino a quando l'intingolo apparirà piuttosto denso.
6. Aggiungete un poco di burro, mescolate bene e fate insaporire.
7. Abbrustolite le fette di pane, bagnatele velocemente nel brodo tiepido e distribuitevi il composto di coniglio e fegatini. Servite subito, prima che il pane diventi troppo molle.

Toscana

Ribollita



per 6 persone

- 300 g cavolo nero riccio
- 400 g cavolo cappuccio bianco
- 200 g fagioli cannellini secchi
- 1/2 verza
- 2 carote
- 2 cipolle
- 2 costole di sedano
- 2 pomodori
- 1 mazzetto di basilico
- 1 pizzico di nepitella essicata
- olio di oliva
- fette di pane toscano tostato
- sale e pepe

1. Sciacquate velocemente i fagioli e metteteli in ammollo per 12 ore in acqua fredda, eliminando quelli rimasti in superficie.
2. Trascorso questo tempo, fate rosolare in un tegame di coccio, con abbondante olio, le carote, le cipolle e il sedano mondati e tritati grossolanamente. Quando il soffritto sarà ben dorato, ma non troppo scuro, aggiungete anche i pomodori lavati e divisi a tocchetti.
3. Mondate e lavate bene il cavolo nero e quello

bianco, sfogliate e lavate la verza, quindi tagliate tutti gli ortaggi a grosse listarelle. Unitele al pomodoro e mescolate bene. Profumate con il basilico e il prezzemolo, mondati, lavati e spezzettati, e aromatizzate con la nepitella essicata.

4. Proseguite la cottura bagnando eventualmente con acqua.
5. Nel frattempo mettetevi i fagioli in una pentola, copriteli con acqua fredda non salata e lessateli per 1 ora. Quasi al termine della cottura salateli e infine scolateli, conservando l'acqua di cottura. Passate al setaccio metà dei fagioli, versandoli direttamente nella loro acqua, unite il tutto alla zuppa e fate cuocere a fuoco dolce per 1 ora circa, se occorre unendo altra acqua e aggiustando di sale.
6. Poco prima di togliere dal fuoco unite anche i fagioli interi. Mettete sul fondo di una zuppiera delle fette di pane tostato e versate sopra la zuppa. Servite, accompagnando a parte, con pepe e olio extravergine di oliva.

Pappardelle alla lepre



per 6 persone

- 400 g di pappardelle fresche
 - la parte anteriore di 1 lepre (spalle, collo, petto e fegato)
 - 1 carota
 - 1 cipolla
 - 1 costola di sedano
 - 1/2 bicchiere di vino rosso corposo
 - 1/2 bicchiere di latte fresco
 - 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
 - olio di oliva
 - grana o pecorino grattugiati
 - sale e pepe
1. In un tegame di coccio fate soffriggere nell'olio di oliva la carota, la cipolla e il sedano, mondati e tritati grossolanamente, poi aggiungete il petto, il collo e le spalle della lepre dopo averli lavati e tagliati a pezzi lunghi 3 cm. Unite anche il fegato sciaquato e tritato. Salate e pepate il tutto.
 2. Fate rosolare bene la carne, mescolando

3. Una volta che il vino sarà completamente evaporato unite la salsa di pomodoro e il latte, poi aggiustate di sale e pepe.
4. Proseguite la cottura per almeno 1 ora, mescolando spesso e aggiungendo, se necessario, poca acqua.
5. Dieci minuti prima che la lepre sia giunta a cottura portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola. Salatela e tuffatevi le pappardelle, cuocendole al dente.
6. Scolatele e versatele in una zuppiera. Conditole immediatamente con il sugo di lepre, completate con il grana o il pecorino grattugiati e servite subito.

Toscana

Polpettone alla toscana



per 8 persone

- 750 g carne magra di vitello macinata
- 250 g prosciutto cotto
- 50 g di mollica di pane
- 2 uova
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 carota
- 1/2 costata di sedano
- 1 pizzico di zenzero fresco grattugiato
- 70 g burro
- 2 cucchiari di olio di oliva
- brodo di carne
- farina
- sale e pepe

1. Ammollate la mollica di pane in poco brodo e e strizzatela bene. In una terrina capiente riunite la carne di vitello macinata, il prosciutto cotto tritato e la mollica di pane. Mescolate bene il tutto aggiungendo anche sale, pepe e lo zenzero. Incorporatevi le uova sgusciate.
2. Lavorate brevemente il composto e dategli la forma di un grosso salame. Passate il polpettone nella farina formando uno strato omo-

geneo e al contempo comprimetelo un poco con il palmo delle mani, in modo che risulti ben compatto.

3. In un tegame mettete il burro e l'olio; fateli scaldare e aggiungetevi la cipolla, l'aglio, la carota e il sedano mondati e tritati, quando avranno preso colore, toglieteli e teneteli da parte.
4. Disponete nello stesso tegame il polpettone e fatelo dorare a fuoco vivace, dopodiché aggiungete il trito di verdure precedentemente rosolate.
5. Abbassate la fiamma, aggiungete qualche cucchiaino di acqua o brodo e proseguite la cottura in forno a 180 °C per 45 minuti. Togliete il polpettone dal forno e affettatelo.
6. Distribuite le fette nei singoli piatti, insaporitele con il sughetto di cottura passato al setaccio e, a piacere, con pomodori e peperoni e patate tagliati a cubetti e fatti saltare in padella con olio, sale e basilico.

Toscana

Zuccotto



per 8 persone

- 250 g pan di spagna
 - 250 g panna fresca
 - 150 g zucchero a velo
 - 300 g ricotta
 - 80 g cioccolato fondente
 - 80 g canditi misti
 - 30 g cacao amaro
 - alchermes o maraschino
1. Montate la panna e zuccheratela incorporando delicatamente lo zucchero a velo. Passate la ricotta al setaccio eliminando l'eventuale siero rimasto.
 2. Incorporate delicatamente la panna alla ricotta ottenendo un composto omogeneo.
 3. Dividete la crema di panna e ricotta in due parti, di cui una leggermente maggiore rispetto all'altra.
 4. A quella più abbondante unite i canditi tagliati a dadini minuti e il cioccolato spezzettato. All'altra aggiungete il cacao amaro.
 5. Tagliate il pan di spagna a fettine piuttosto sottili e bagnatele con l'alchermes o il maraschino, senza inzupparle troppo.
 6. Foderate con le fettine di pan di spagna uno stampo a cupola per zuccotto e distribuitevi il composto con i canditi, formando uno strato omogeneo.
 7. Continuate con la crema di cacao, livellandola bene.
 8. Ricoprite il tutto con altre fettine di pan di spagna, premendo bene.
 9. Passate nel congelatore per 4 ore circa.
 10. Togliete dal freezer, immergete lo stampo in acqua calda per qualche istante e sformatelo su un piatto rotondo.
 11. Decorate a piacere con una densa crema di cioccolato oppure con zucchero a velo alternato a cacao amaro; tenete il dolce in frigorifero fino al momento di servire.

Nota: noi abbiamo decorato lo zuccotto con una meringa italiana leggermente bruciata con un cannello da pasticceria.

Toscana

Castagnaccio



per 6 persone

- 300 g farina di castagne
- 50 g pinoli
- 60 g uvetta sultatina
- rosmarino
- olio extravergine di oliva
- sale

1. Setacciate bene la farina di castagne, raccogliendola in una ciotola capiente. Versatevi a filo mezzo litro di acqua e impastate il tutto lentamente con una forchetta, ottenendo una pastella priva di grumi.
2. Aggiungete a questo impasto 2 cucchiari di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e l'uvetta sultatina precedentemente ammorbidita in poca acqua tiepida; lavorate bene il tutto, così da avere una pasta perfettamente liscia e omogenea.
3. Ungete con poco olio una teglia e versatevi l'impasto di farina di castagne, distribuendolo in uno strato uniforme.
4. Cospargete la superficie di pinoli e aghi di

rosmarino sciacquati e asciugati.

5. Ungete il tutto con pochissimo olio di oliva e passate in forno preriscaldato a 180 °C, fate cuocere per 30 minuti, quindi sfornate, lasciate raffreddare e servite.