

OFFICINA DIDATTICA CON ALMA, LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

Polpette di piccione, salsa al vino rosso e barbabietola e maionese all'ostrica

FOTO di SOFIE DELAUW



Tutto è buono per far polpette, anche il signor piccione, il volatile che ha conquistato con la sua carne – gustosa eppur delicata – una posizione di privilegio nella cucina della nobiltà (anche se il piccione fa parte della cucina tradizionale popolare di alcune zone d'Italia) e che ancora oggi è considerato un ingrediente emblematico della *haute cuisine*. Bruno Cossio, docente di ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con origini brasiliane, ci propone un piccione modello, preparato secondo i crismi della cucina classica, goliardicamente (ci si perdoni il neologismo) polpettato: una polpetta elegante come un piccione.

Una sfida per coniugare un piatto del riciclo della tradizione italiana con un ingrediente di nicchia feticcio del *fine dining* unendo, con padronanza di tecnica e gusto, le diverse cotture classiche di petto e coscia con la forma tondeggianti della polpetta e il fascino del mistero del suo interno. La coscia volutamente stracotta è l'involucro della polpetta, mentre il petto scaloppato con cottura *saignant* è il cuore a sorpresa, tenero e succulento. In accompagnamento: una salsa al vino rosso classica, ruffiana, lievemente tannica e addolcita con barbabietola rossa; e una maionese all'ostrica, sapida, rinvigorente a fare da contrasto al piccione. Per la farcia Bruno Cossio utilizza un piccolo trucco sudamericano: l'aggiunta di q.b. (circa un cucchiaino) di igname, tubero brasiliano, sostituisce l'albume d'uovo come legante con il grande pregio di non inumidire né asciugare l'impasto.

Ricetta per 2 persone



Per il piccione

1 piccione

Pulire il piccione conservandone le interiora (durello, cuore e fegato) e dividere in quarti. Togliere la pelle, pareggiare il petto fino a dargli una forma leggermente arrotondata eliminando la parte vicina alle cosce e conservando le parature. Spolpare la coscia e tenerne da parte la carne.



Per il jus di piccione

carcassa di 1 piccione
1 rametto di timo
1 dl di vino rosso di Borgogna

Sminuzzare gli scarti della carcassa e rosolarli in una casseruola con un rametto di timo. Una volta rosolati bagnare con 1 dl di vino e lasciar evaporare, dopo che il vino sarà evaporato bagnare una seconda volta con 2 dl d'acqua, fino a quando la salsa non si sarà ridotta del 20%. Una volta ridotta filtrare allo chinois. Utilizzare in seguito per inumidire il ripieno delle polpette.





Per le polpette di piccione

5 g di polvere di aglio nero
igname q.b.
1 uovo
50 g di farina
100 g di pane grattugiato
3 l di olio di arachide
sale q.b.
pepe q.b.

Frullare la carne della coscia e le parature del petto e setacciare per eliminare i nervi. Aggiungere il jus di piccione per inumidire la miscela, una grattugiata di igname, aggiustare di sale e pepe e lasciar riposare per circa 2 ore in frigorifero. Spolverare il petto con la polvere di aglio nero. Avvolgere il petto con il composto di carne che ha riposato e formare delle polpette. Infarinare, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato. Friggerle in olio di arachide a 180°C evitando di stracuocere il petto al centro.



Per la salsa al vino rosso e barbabietola

25 g di scalogno
1 barbabietola
3 dl di vino rosso di Borgogna
2,5 g timo
pepe nero in bacche q.b.
sale q.b.

Tritare lo scalogno. Estrarre il succo dalla barbabietola e cucinarlo con il vino, lo scalogno, il timo, il sale e qualche bacca di pepe fino a ridurlo del 30%.

Per la maionese all'ostrica

1 ostrica
50 g di olio di vinacciolo

Aprire l'ostrica, mettere il mollusco nel bicchiere del Minipimer e frullare. Emulsionare aggiungendo olio di vinacciolo a filo fino ad arrivare al risultato desiderato.



Per completare il piatto

cerfoglio q.b.

Stendere la salsa al vino rosso e barbabietola al centro del piatto e adagiarvi sopra la polpetta. Decorare il piatto con chiazze di maionese d'ostrica guarnite con foglie di cerfoglio.





Bruno Cossio, chef docente di Alma

ALMA

La Scuola internazionale di Cucina Italiana

Palazzo Ducale di Colorno
Piazza Giuseppe Garibaldi, 26
43052 Colorno (PR)
Tel: +39 0521 525211
www.alma.scuolacucina.it

