

IN FAMIGLIA

Antonella Clerici, storica conduttrice di *La prova del cuoco*, è titolare del ristorante Casa Clerici

Le ricette di Antonella Clerici

Deliziate tutti col cuore tenero degli involtini

DUE SECONDI PIATTI SFIZIOSI, DA ABBINARE A UN'INSALATA PER UNA CENA ESTIVA PERFETTA

Due ricette golose e complete per portare in tavola la carne anche nella bella stagione. Due diversi involtini, entrambi deliziosi, che potrebbero essere il vostro **unico piatto cucinato da abbinare a una bella insalata** mista e a della frutta fresca per terminare il pasto.

La forza della prima ricetta è nel mix di sapori inedito e vivace: **birra e senape conferiscono sapore e vivacità** agli involtini già resi originali e saporiti dallo speck all'interno e dall'insalata di cavolo cappuccio di contorno. Un piatto speciale, per una cena in famiglia o tra amici.

Nella seconda ricetta prepariamo invece **le sovracosce di pollo come fossero piccoli arrosti**, farciti con un ripieno saporito e aromatico. In alternativa ai carciofi potete utilizzare i funghi.

INVOLTINI DI VITELLO E SENAPE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

6 fettine di vitello per un totale di circa 280 g; 9 fette di speck; 100 g di Fontina; 2 cucchiaini di farina; 1 cucchiaino di senape; 1 bicchiere di birra chiara; 200 g di cavolo cappuccio; 1 cucchiaino di semi di carvi; 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva; sale.

PREPARAZIONE

✓ Tagliate 3 fette di speck a striscio-line e fatele dorare in padella, finché non saranno croccanti, poi toglietele dal fuoco. Affettate il cavolo cappuccio molto sottilmente e raccoglietelo in una ciotola. Conditelo con lo speck croccante, un po' di sale, 2 cucchiaini

di olio extravergine e i semi di carvi. Riducete in cubetti la fontina.

✓ Sistemate al centro di ogni fetta di vitello 1 fetta di speck e 1 cubetto di fontina. Avvolgete le fettine di vitello su sé stesse e fermatele con uno stuzzicadenti. Infarinare gli involtini, scuotete la farina in eccesso e cuoceteli per circa 5 minuti in una padella con l'olio extravergine rimasto, girandoli spesso finché non risulteranno dorati su ogni lato.

✓ Aggiungete la senape e sfumate gli involtini con la birra. Una volta che la birra si ritira, formando una salsa densa, regolate di sale e servite gli involtini con l'insalata di cavolo cappuccio e speck.



114 **OGGI** ● Fornai, chef e amanti del pane si incontrano a Grani futuri, dal 16 al 18 giugno a San Marco in Lamis, sul Gargano



INVOLTINI DI POLLO CON CARCIOFI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 grandi sovracosce di pollo disossate; 5 fondi di carciofi già puliti; 4 fette di prosciutto cotto; ½ bicchiere di vino bianco secco; 1 spicchio di aglio prezzemolo; 2 cucchiaini e ½ di olio extravergine di oliva; mix di spezie per arrosto; 1 rametto di rosmarino; sale; pepe.

PREPARAZIONE

✓ Acquistate delle sovracosce di pollo ruspante belle grandi e fatele disossare dal macellaio. Appoggiate le sovracosce di pollo sul piano di lavoro, apritele e battetele con un batticarne. Salate e pepate su entrambi i lati, e fate riposare per circa 30 minuti.

✓ Tagliate i carciofi sottili. In una padella capiente, fate soffriggere lo spicchio d'aglio con 2 cucchiaini d'olio e

saltate i carciofi giusto il tempo di farli intenerire un po' (dovranno restare croccanti perché in forno cuoceranno ulteriormente). Aggiungete il prezzemolo, il sale e il pepe e fate saltare ancora per pochi secondi.

✓ Adagiate su ogni sovraccoscia prima una fetta di prosciutto e poi i carciofi appena preparati. Arrotolate le sovracosce formando degli involtini e legatele bene con uno spago da cucina o con gli appositi retini da arrosto.

✓ Adagiate gli involtini su una teglia da forno, spolverizzate con il mix di spezie, aggiungete il rosmarino fatto a pezzetti, irrorate con mezzo cucchiaino di olio e mettete in forno statico sotto e sopra a 200 °C per circa 1 ora. Fate rosolare bene su tutti i lati e bagnate con il vino.

IL VINO



IL CALICE DA ABBINARE AGLI INVOLTINI

Da uve Prugnolo gentile e Canaiolo, nasce il **Rosso di Montepulciano doc Rossodisera 2016 Mettinella** che affina 8-10 mesi in botti di rovere di 25 hl. Di colore rosso rubino, ha bouquet vinoso con note floreali e di mora selvatica (13,5°, € 15). **S.L.**

IL LIBRO

L'HAMBURGER PERFETTO SI FA COSÌ

Solo 5 elementi (più 1): bastano per fare il **Burger perfetto**, spiega nel suo libro Giacomo Ballarini, fondatore dell'hamburgeria gourmet Buns di Verona. E a guardare le golose illustrazioni, c'è da credergli (Gribaudo, € 16,90).



Una sfogliatella da 92 kg è entrata nel Guinness dei primati: è firmata dalla storica pasticceria Cuori di Sfogliatella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.