



LUGLIO



È una vecchia razza della Bassa, le galline fanno le uova a guscio bianco come tutte le vecchie razze italiane, i galletti hanno carni sode e compatte e poi hanno ancora la cresta! Lo cucino in modo semplice per non perdere quei sapori della memoria.

Massimo Spigaroli

LA SUPREMA DI GALLETTO FIDENTINO CON LA SUA CRESTA DORATA E LA CRUDITÀ DI FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone

4 petti di galletto di campagna, 20 taccole lessate e passate al burro, 1 finocchio tagliato a julienne e condito con sale ed olio extravergine, 4 creste di gallo bollite ed impanate con uovo e pane, 1 zucchini (solo la parte verde), 2 fegati di pollo, 2 scalogni, 1 cucchiaio di brandy, g. 100 di burro.

Procedimento

Tagliate a julienne lo scalogno, fatelo imbiandire con pochissimo burro, aggiungete i fegati a pezzetti, lasciateli rosolare per circa un minuto, bagnate con il brandy e togliete dal fuoco non appena sarà evaporato, regolate infine il sale e passate subito nel frullatore. Con l'aiuto di un coltello appuntito, incidete ora la parte interna dei petti e riempiteli con la farcia preparata in precedenza. Salate e ponete la carne in una casseruola con burro, lasciando rosolare da ambo le parti. Coprite e fate cuocere per circa 7/8 minuti. La stessa operazione va fatta per le creste.

A questo punto cuocete in acqua per qualche istante il verde dello zucchini, passatelo al frullatore e regolate di sale. Disponete quindi le taccole sul piatto, ponetevi sopra la suprema tagliata in due parti, la crudità di finocchi e la cresta con un poco di salsa di zucchine.