

Paolino & Bisso presentano:

LA CUCINA



Illustrazioni di Alessandro Forti

Insalata in umido con barbabietole tritate

(Consigliabile per grandi ricevimenti)

Ingredienti:

30g di zenzero Francese a zollette

2 gusci d' uovo macinati

1 panetto di burro sciolto i due cucchiari di olio d' arachidi

Insalata verde (consigliabile la " ripola ")

Miele di castagno grigio di collina

Carotine in salsa di Luigi xv° e una spremuta d' arancia

Mettete tutto in forno per due giorni e poi servite in piatti di vetro di Murano o in alternativa in normalissimi piatti di carta. Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Ah ! Dimenticavo...

A scelta, aggiungere barbabietole solenni della Parigi bene oppure delle normalissime barbabietole millefiori.

Risotto con dadini di luccio e fagioli

Ingredienti:

2 Cavedani spolpati: conservare la spina dorsale e poi tritarla insieme alla pelle.

Aggiungere al trito vino bianco Italiano oppure vino rosso del Galles.

Successivamente, effettuare l'aggiunta dei seguenti ingredienti: olive, cipolle, 4 peperoncini ripieni di pepe Afgano, senape o a scelta zucchero, oppure, sale Mantovano alle mandorle.

Cuocere il tutto in un pentolone senza manici di olio lessato e a cottura terminata aggiungere il trito. Terminare il piatto con una manciata di fagioli crudi e per guarnizione, porre sopra fiorellini di zucchero ed una spolverata di cioccolato al latte. E voilà ! Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Ah ! Dimenticavo...

Sul piatto caldo, grattugiare al momento un luccio affumicato col metodo del signor Bourbon. (E' fondamentale che il luccio abbia ancora l' amino in bocca).

Carne di maiale sfusa in decotto di aringhe

Ingredienti:

25g di carne di maiale (non sono pochi, poiché con la cottura la carne di maiale si dilata)

½ kg di lardo

600g di burro marrone scuro del sud est Asiatico

6 aringhe del lago di Como (Accertarsi della provenienza, altrimenti la ricetta potrebbe fallire)

½ litro di latte parzialmente scremato o a scelta intero (la differenza è infatti minima)

2 rossi d' uovo sbattuti a parte in una scodella di terracotta (fondamentale)

Operazioni:

Cuocere le aringhe su di un fuoco a legna oppure di carbonella (evitare il gas, poiché i grassi potrebbero disperdersi).

Inserire le aringhe cotte nel panetto di lardo.

Bere il ½ litro di latte, al fine di preparare il palato alla degustazione.

Dopodiché, mettere il tutto in forno e spegnere la luce (la cottura deve avvenire assolutamente al buio).

Per guarnizione, aggiungere poi dei pezzettini di taleggio avvolti in una crosticina di gorgonzola Italico, con una goccia di miele oppure vinavil, al fine di incollarli. E voilà ! La carne di maiale è servita !

Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Ah ! Dimenticavo...La carne di maiale va gettata nel piatto a cubetti ancora cruda.