

IL MIO MENÙ DI NATALE

# Insalata tiepida di faraona con verdure sauté e tartufo bianco

---

Per la pietanza del suo menù di Natale, Bruno Barbieri ha scelto una carne che ama particolarmente: la faraona. Tenera e saporita, come tutta la selvaggina richiede cura e attenzione.

Lo chef la utilizzerà per realizzare un'insalata tiepida accompagnata da verdure sauté, mostarda e impreziosita dal tartufo bianco. Un piatto dai sapori complessi, che offre allo chef l'occasione di mostrare alcuni fondamentali insegnamenti tecnici e qualche trucco per realizzare anche a casa una ricetta stellata.





## INGREDIENTI

### Per le verdure sauté:

- 1 zucchina
- 1 scalogno
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 broccolo
- 1 cavolfiore
- 1 patata
- 1 carota
- Olio evo
- Burro
- Timo

### Per il petto di faraona:

- 2 petti di faraona
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino
- Cumino
- Curcuma
- Olio evo
- Sale Grosso
- 
- 1 tartufo bianco
- 1 vasetto di mostarda cremonese con frutta

## PROCEDIMENTO

### Per le verdure sauté:

Per prima mettete una pentola d'acqua a bollire. Lavate le verdure e preparatele dando loro forme diverse, raccogliendole in una boule. Utilizzando degli scavini di misure diverse create delle palline di patata, di zucchine e di carote. Con un coltellino preparate delle zucchine tornite, ricavate delle losanghe di misure diverse dai peperoni e ricavate degli spicchi dai broccoli e dal cavolfiore. Pulite anche uno scalogno.

Salate l'acqua che bolle e iniziate a sbollentare le verdure andando in ordine di cottura, in modo che quando le scolerete saranno tutte pronte nello stesso momento (dovranno essere croccanti): partite dalle carote, poi i broccoli e i cavolfiori, le patate, lo scalogno, dopo qualche minuto i peperoni, le zucchine tornite e per ultimo le palline di zucchine. Scolate le verdure e mettetele in una boule con acqua e ghiaccio per fermare la cottura e mantenere il colore brillante.

In padella fate scaldare un filo d'olio e ripassate le verdure (che avrete asciugato con un panno carta) per qualche minuto, aggiungendo un po' di burro e un rametto di timo.

### Per il petto di faraona:

Ricavate i due petti di faraona, puliteli e marinateli con sale grosso, uno spicchio d'aglio in camicia, rosmarino, una macinata di pepe, un filo d'olio extravergine e delle spezie (cumino e curcuma).

In padella fate andare a fuoco vivace i petti con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, girando da entrambi i lati (3-4 minuti per lato), e infornate per 5-6 minuti a 180 gradi. Poi togliete dal forno, lasciate riposare qualche minuto e scaloppatela con taglio alla francese (con il coltello inclinato).

## IMPIATTAMENTO

Decorate il piatto con le polveri colorate. Impiattate le verdure disponendole secondo la forma e i colori. Posizionate anche qualche pezzetto di mostarda. Sovrapponete il petto di faraona scaloppato (lasciando sopra la parte della pelle). Guarnite con una foglia di salvia, olio aromatizzato all'aglio e rosmarino, scaglie di tartufo bianco e un giro di succo della mostarda.

