



Di **Marcantonio Sagramoso**,
 Chef Ristorante
 Le Cedrare
 Stradone Roma, 8
 Illasi (Verona) Tel.
 045.6520719
 www.lecedrare.it

Zampone in rafano e carne salada con porcino arrostito, crema di portulaca e pistacchi

Gli insaccati trovano un posto molto ampio nel panorama delle preparazioni gastronomiche nazionali. Per l'occasione, ho deciso di lavorare su uno dei re degli insaccati italiani, lo zampone. Volando dritti verso l'inverno, ecco una preparazione di sicuro effetto. Questo piatto, infatti, porta le nostre tradizioni in una sfera più moderna dove anche uno dei classici insaccati cotti italiani trova un nuovo modo di essere servito.

Ingredienti: Per lo zampone: uno zampone cotto e raffreddato; 300g di petto di pollo; 80g di pane bianco; 200g circa di panna fresca; sale e pepe q.b.; 50/80g di cren o rafano fresco; erba cipollina; una decina di fette di carne salada. Per la crema di portulaca e pistacchi: 500g di portulaca sfogliata e lavata; 200g di patate pelate e tagliate a cubetti; un paio di scalogni tritati; 50g di pasta di pistacchio neutra; 1500g di brodo vegetale; pistacchi sbriciolati q.b.

Preparazione: Per lo zampone: Stendere le fette di carne salada su un foglio di carta per cottura e spalmare la farcia ottenuta frullando nel cutter il pollo, il pane, la panna ed il cren. Disporre i fili di erba cipollina ed arrotolare come per una galantina o, per i più moderni, utilizzando la tecnica sushi. Cucinare a vapore a 95°C per 25 minuti. La carne è pronta per essere tagliata. Per il porcino: pulire e parare un porcino fresco, marinarlo con olio, scalogno e timo per mezz'ora e cucinarlo per due minuti su una graticola a brace viva. In un tegame, rosolare insieme patate e scalogni, aggiungere il brodo già caldo e procedere alla cottura dei tuberi. A cinque minuti dal termine della cottura, aggiungere la pasta di pistacchi e portulaca. Aggiustare di sale e frullare sino ad ottenere una crema abbastanza densa e di colore verde vivace. Per decorare: essiccare e friggere la cotenna dello zampone fino ad ottenere un prodotto croccante. Comporre il piatto a piacere.

Zampone encased in horseradish and Carne Salada with chargrilled cep mushroom and creamed purslane and pistachio

Cured and cased meats play a very important role in Italian cuisine. For this issue, I decided to use one of the kings of all Italian cased meats – Zampone, or stuffed pig's trotter. With winter almost upon us, this recipe is sure to impress. This dish brings Italian traditions up to date with a more contemporary style that even finds an original new way to serve a classic cooked Italian cased meat.

Ingredients: For the Zampone: one Zampone, cooked and allowed to cool; 300 g chicken breast; 80 g white bread; approx. 200 g fresh cream; salt and pepper to taste; 50 – 80 g fresh horseradish; chives; about ten slices of Carne Salada (undried brine-cured beef).

For the creamed purslane and pistachios: 500 g purslane, broken up into individual leaves and rinsed; 200 g potatoes, peeled and cut into small dice; a couple of finely chopped shallots; 50 g neutral pistachio paste; 1500 ml vegetable stock; crushed pistachios as needed.

Preparation: For the Zampone: Lay the slices of Carne Salada on a sheet of baking paper and spread with a mixture made by blending the chicken, bread, cream and horseradish in a cutter. Lay the chive strands on the mixture, then roll the Zampone in the Carne Salada as you would with a galantine or – for the more modern chef – as you would to make a sushi roll. Steam for 25 minutes at 95 °C. The meat can now be sliced.

For the cep mushroom: Clean and trim a fresh cep mushroom, marinate in oil, shallot and thyme for half an hour and grille for two minutes over hot coals.

Sauté the potatoes and shallots together in a saucepan, add hot broth and continue cooking until the potatoes are completely cooked. Add the pistachio paste and purslane five minutes before the potatoes are done. Season to taste with salt and blend to obtain a reasonably thick cream with a vivid green colour. Garnish: Dry and fry the rind of the Zampone until it is crispy.

Assemble the dish to your own preference.

