

Collo di Maiale

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

Obiettivi del corso:

- Preparazione:
 - Fagottini alla coppa (antipasto / aperitivo)
 - Penne alla norcina (primo piatto)
 - Cordon bleu di collo di maiale con contorni
 - Dessert

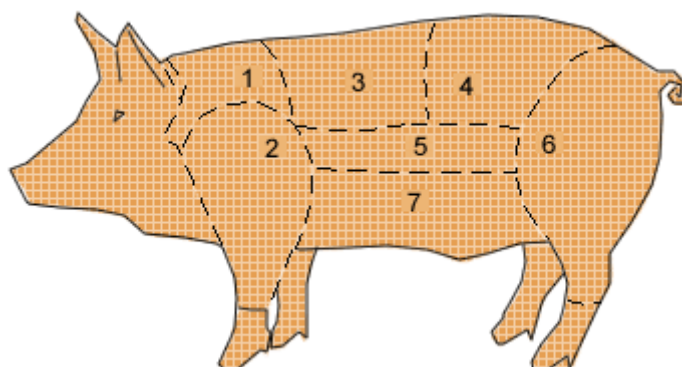
Contenuto del corso (*indice*):

- | | | |
|----|---------------------------------------|---------------|
| 1. | Il Maiale (<i>parti del maiale</i>) | <i>pag. 2</i> |
| 2. | Fagottini alla coppa | <i>pag. 2</i> |
| 3. | Pasta alla Norcina | <i>pag. 3</i> |
| | Il comune di Norcia | <i>pag. 4</i> |
| 4. | Cordon bleu di collo di maiale | <i>pag. 5</i> |

1. Il Maiale

(parti del maiale)

¹ Il suino (*Sus domesticus* L.), chiamato comunemente maiale o porco, è un animale addomesticato appartenente ai mammiferi dell'ordine Artiodattili Suiformi. Il maschio si chiama verro e la femmina scrofa o più raramente troia, mentre i cuccioli sono detti verretti se di sesso maschile, scrofette se di sesso femminile.



È uno degli animali da macello più diffusi e più utilizzati dall'uomo, anche in ragione dell'ampia gamma di sottoprodotti derivati, che vanno da articolatissime specifiche lavorazioni delle sue carni, allo sfruttamento delle setole (secondo un antico adagio, del resto, "del maiale non si butta niente").

1



COLLO
arrosto, brasato

2



SPALLA
arrosto, brasato

3



CARRE'
arrosto

4



FILETTO
arrosto, scaloppine

5



COSCIOTTO
arrosto

6



PUNTINE O COSTINE
arrosto, alla griglia in padella, piatti regionali

7



PANCETTA
fresca: arrosto;
stagionata: soffritti;
bardatura, lardellatura

¹ <http://it.wikipedia.org>

2 Fagottini alla Coppa

2.1 Ingredienti

- Coppa di maiale a fette (é' la parte di carne del maiale che va dalla fine della testa all'inizio dell'arista, salato e stagionato con cura ha un sapore dolce e profumato)
- prugne secche (senza nocciolo)
- Formaggio "Brie" o formaggio di capra morbido



2.2 Preparazione

- Avvolgere in una fetta di coppa una prugna secca, incisa con inserito all'interno un pezzetto di formaggio.
- Chiudere con uno stuzzicadenti e passare in forno, preriscaldato 180°C, per 4/5 min.
- servire tiepido

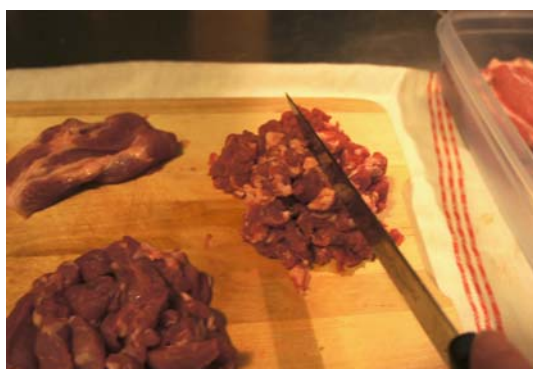
Adatto come antipasto o aperitivo, accompagnato da un pinzimonio di verdure e un buon vino bianco un po' speziato (es. Gewurztraminer)

3 Pasta alla Norcina

3.1 Ingredienti

Ingredienti per 4 persone :

- 320 g di rigatoni o penne rigate
- 200g di collo di maiale macinato (grossolanamente)
- 2 salsicce o luganighetta
- 1/4 di tazza di panna liquida
- 1 bicchiere di vino bianco
- 30 g di tartufo nero di Norcia
- 4 cucchiaini di grana a scaglette
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe



3.2 Preparazione

Sminuzzare, con un grosso coltello da cucina, ca. 200g di collo di maiale in modo grossolano. Eliminate la pelle delle salsicce, sbriciolatele e mettere il tutto con un po' l'olio in un'ampia padella; fatele rosolare bene e sfumate con del vino bianco.

Nel frattempo cuocete i rigatoni in una pentola con abbondante acqua salata.



Quando il ragù sarà quasi cotto, unitevi la panna, regolate di sale e di pepe e continuare la cottura brevemente a fuoco vivace.

Scolate la pasta e versatela nella padella mescolando rapidamente.

Spegnete la fiamma, versate la preparazione in un piatto da portata, condite con il grana e il tartufo tagliato a scaglette, servite subito ben caldo in tavola



Ottimo come primo piatto o piatto unico, si accompagna con un buon bicchiere di "Sagrantino".

¹Il Comune di Norcia

Norcia è un comune di 5.001 abitanti della provincia di Perugia. La cittadina è posta ad una distanza di 96 km dal capoluogo umbro, a circa 600 m s.l.m. e al limitare nord dell'altopiano di Santa Scolastica, un pianoro di origine tettonica collocato nel cuore dell'Appennino umbro-marchigiano ed inserito nel comprensorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.



Anticamente chiamata Nursia, Norcia è situata nel cuore della Valnerina, nella parete occidentale della pianura di Santa Scolastica, a poco più di 600 metri d'altitudine, al centro di un'area ricca di testimonianze archeologiche che confermano la presenza dell'uomo fin dal paleolitico medio. Fu importante centro strategico sabino che trasse il nome da Northia, divinità propiziatrice di fortuna, venerata dagli etruschi.



Gastronomia

In questa città straordinaria, ricca di arte e di cultura, i prodotti tipici della montagna costituiscono da sempre una preziosa risorsa.

I sapori di Norcia si sono imposti sul mercato grazie alla loro qualità. Sono sapori antichi, che si adattano al palato anche del più esigente consumatore. E la filosofia del "norcino" è sempre la stessa: dare al consumatore quello che desidera: la qualità.

Dal tartufo nero pregiato al prosciutto, dal formaggio alla lenticchia, dal farro agli insaccati: questo il viaggio che la città propone tra i suoi preziosi nutrimenti.

La norcineria

La norcineria è un locale destinato esclusivamente alla lavorazione e vendita di carne suina. Questi locali si trovano soprattutto in Umbria, Toscana e a Roma, mentre nel resto d'Italia il termine è spesso usato per indicare una salumeria e/o macelleria specializzata in prodotti tipici del suino.

La parola norcineria può indicare anche l'arte della lavorazione delle carni suine da parte del norcino e l'insieme delle tecniche connesse e deriva dalla città di Norcia, nota proprio per questa attività.

I prodotti suini tipici di Norcia trovano la loro peculiarità nelle tecniche di produzione, assolutamente tradizionali. Uno fra i prodotti più celebri è il prosciutto di Norcia, premiato con il riconoscimento del marchio IGP già nel 1998.

¹ <http://www.comune.norcia.pg.it/>

4 Cordon bleu di collo di maiale



4.1 Ingredienti (per 4 persone)

- 4 bistecche di collo di maiale di ca. 120 g l'una
- 8 fette di prosciutto cotto
- 300 g di gruyère (o formaggio grasso)
- sale pepe
- 2 uova
- 100 g di farina bianca
- 200 g di pangrattato
- 2 dl d'olio
- 120 g di burro
- 2 limoni

4.2 Preparazione:

Battete bene le bistecche tra due fogli di carta oleosa o in un sacchetto per surgelati. Spezzettate 2 fette di prosciutto e distribuitele uniformemente sulla carne lasciando un bordo libero. Tagliate il formaggio a fettine sottili e distribuitene $\frac{1}{4}$ su ogni metà di carne. Piegate la fetta di carne a metà e ricoprite la farcia. Premete bene i bordi e salate e pepate.



Sbattete le uova in una fondina. Mettete la farina e il pangrattato in due fondine separate. Passate la carne nella farina, facendo attenzione che sia ben coperta. Premete ancora i bordi, quindi passate la carne prima nell'uovo, poi nel pangrattato. Premete bene la impanatura.

In un tegame scaldate bene l'olio a fuoco medio. Rosolate il cordon bleu, girandolo una volta, per 10-15 minuti, in base allo spessore. Quando la panatura diventa bella dorata e la farcia comincia a fuoriuscire, toglietelo dalla padella. Fate sgocciolare su carta da cucina. Servite con mezzo limone.

Un altro sistema di cottura, il quale conferisce una perfetta cottura e doratura della impanatura, è quella di immergere la fetta direttamente nell'olio per mezzo di una friggitrice. Olio a 180°C per ca. 6 min.



Adatto come secondo piatto o piatto unico, si accompagna con patate fritte o semplicemente con una insalata o verdura di stagione.

Buon appetito!