

ARROSTO DI MAIALE ALLA BIRRA

Il giorno prima

Mettere la pancetta intorno all'arista e poi legatela con un filo di spago ed infine infilare un rametto di rosmarino tra lo spago e la pancetta. Pulite e tagliate a tocchetti la carota, la cipolla e due coste di sedano, poi mettetele in un recipiente abbastanza capiente assieme all'arista di maiale.

Aggiungete la birra, e il pepe, poi coprite con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per tutta la notte

Il giorno seguente scolate la carne, tenendo da parte la marinatura. A questo punto preparate un trito di salvia, aglio e rosmarino e metteteli in un recipiente. Aggiungete sale e pepe e utilizzatelo per cospargere l'arrosto. Mettete in un tegame tre cucchiai di olio e fate rosolare l'arrosto su tutti i lati, poi unite le verdure della marinatura ben scolate. Fate cuocere il tutto per 10 minuti e aggiungete, un mestolo alla volta, la marinata alla birra. Continuate la cottura a fuoco dolce. Quando l'arrosto sarà cotto, frullate il fondo di cottura con un mixer e fatelo addensare sul fuoco. Fate sciogliere un cucchiaio di farina in un po' d'acqua, poi unite il composto alla riduzione, questo servirà a rendere più densa la salsa. Servite l'arrosto di maiale alla birra tagliato a fette e unite la riduzione alla birra.

Glossario	
Avvolgere -Mettere intorno - Coprire	Mettre tout autour
Arista di maiale	Longe de porc
Legare	Lier
Filo di spago	Ficelle (de cuisine)→ ficeler
Birra	Bière
Coprire	Couvrir
Pellicola	Film alimentaire
Marinare/marinata	Mariner/marinade
Tenere-mettere da parte	Mettre de coté
Filtrare	Filtrer
Riduzione	Réduction

BOCCONCINI DI POLLO IN CESTINO DI PARMIGIANO

Tagliate il petto di pollo a pezzi. Preparate la panatura: la mollica del pane tritata, il parmigiano grattugiato e le uova sbattute con sale e pepe. Passate i bocconcini nell'uovo e poi nella panatura. Ripetere il procedimento. Ponete una padella sul fuoco con dell'olio di semi, friggete i bocconcini e lasciateli asciugare su carta assorbente. Preparate il cestino di parmigiano: tagliate un foglio di carta da forno a forma di cerchio e cospargete di parmigiano. Infornate per qualche secondo e poi ponete velocemente il cerchio di carta da forno in una ciotola. Infine togliete la carta da forno, adagiatevi dentro i bocconcini di pollo e servite.

Glossario	
Bocconcini di pollo	Nuggets
Petto di pollo	Blanc de poulet
Mollica del pane	Mie
Panatura	Panure
Olio di semi	Huile de pépins
Carta assorbente	Papier absorbant
Cestino	Panier
Carta forno	Papier cuisson
Togliere	Retirer – Enlever- ôter

STUFATO DI AGNELLO

Tagliate la carne d'agnello in grossi pezzi, cospargetela di sale e pepe e fatela rosolare in una casseruola nell'olio caldo. Tagliate la cipolla e aggiungetela alla carne insieme allo spicchio d'aglio e mescolate. Mettete il concentrato di pomodoro in un cucchiaio di brodo ed unite alla carne. Mettete la paprica e sfumate con il vino. Aggiungete le erbe aromatiche insieme al brodo caldo e cuocete con un coperchio per 1 ora circa. Sbucciate le patate, tagliatele a cubetti e unitele all'agnello. Cuocete per altri 20 minuti, aggiungendo altro brodo se necessario.