

IL COLOMBACCIO, UN PROTAGONISTA IN CUCINA

Piccola premessa, quasi da antologia del cacciatore a tutto tondo. Tutti i salmi finiscono in gloria e se questo è vero anche il colombaccio, conquistato a prezzo della nostra passione, deve trovare adeguato posto sulle nostre tavole, meglio se con buoni amici e ancora meglio se tra voi e gli amici oltre al vassoio fumante troneggia anche una bella bottiglia di un rosso importante. Comprendo chi non mangia la selvaggina cacciata ma nello stesso momento lo compiango perché non sa a cosa rinuncia. Roba da convivio degli Dei.

La Selvaggina, tutta o quasi, abbisogna spesso di lunghe preparazioni per rendere al meglio in cucina. Sfuggono a questa regola capi pregiati quali il beccaccino, la quaglia, la starna, i turdidi e volendo, se siamo in possesso di un esemplare realmente selvatico, cosa difficile quanto vedere un can giallo, anche il fagiano. Tutto ciò in virtù del fatto che i selvatici suddetti possono essere preparati allo spiedo o più semplicemente arrosto e la bontà delle carni fa sì che possano rendere al meglio anche con preparazioni semplici. Fondamentale sarà quindi la provenienza ma anche quello che avremo fatto al momento del ritorno a casa.

Molti di noi, se non tutti, spesso sistemano i proventi della propria caccia in maniera frettolosa e la destinazione è il congelatore. E qui abbiamo commesso il primo di una lunga serie di errori.

I nostri padri, se erano cacciatori, ci hanno insegnato che è SEMPRE necessario frollare la carne della selvaggina e se per alcune specie questo può essere surrogato con una lunga marinatura, bianca o rossa, la vedremo successivamente, come per la selvaggina da pelo, non si può invece sfuggire a questa regola per gli altri tipi di carne. Brillat Savarin, famoso gastronomo francese di un altro secolo, consigliava di appendere il fagiano per il collo e cucinarlo quando il collo si staccava dalla testa, consiglio assai pericoloso ma che testimonia quanto può essere importante un adeguata frollatura.

E veniamo al nostro colombaccio. E specie di grande resa gastronomica sia in termini di quantità che di qualità, ed è anche versatile, perché si può “preparare” ma anche cucinare “nature” e più avanti vi dirò in merito.

Dunque cominciamo con il dire che la selvaggina da piuma, se viene congelata, non va MAI spiumata. Il freddo del congelatore strina irreparabilmente la pelle nuda del selvatico che tende così a perdere qualità gastronomiche. Per quanto riguarda poi l'eviscerazione io in genere congelo il colombaccio senza farlo. Il nostro ha poche interiora che si possono benissimo rimuovere all'atto della preparazione in cucina.

Il procedimento ottimale sarebbe quindi quello di lasciare il colombaccio almeno due-tre giorni nella parte bassa del frigorifero, per la frollatura, poi riporlo nel congelatore a pozzetto (se lo avete) e per almeno 6 ore attivare la funzione di congelamento rapido. Questo è molto importante perché un congelamento rapido fa sì che non formino molti cristalli liquidi all'interno della carne che poi tenderebbero ad alterarne la consistenza al momento dello scongelamento. Scongelo il quale deve avvenire lentamente e all'interno del frigorifero.

Bene, ci siamo? Abbiamo il colombaccio spiumato, pulito dal gozzo e dalle interiora (in genere non è necessario “bruciacchiarlo” per eliminare i residui del piumaggio) e quindi cominciamo con le ricette.

Immagineremo di essere a tavola e quindi cominceremo con gli antipasti. Una piccola premessa, le ricette che proporrò sono in larga parte di mia invenzione, se non lo sono del tutto, sono state da

me rivisitate. Sono almeno 40 anni che cucino la caccia e prima di me mio padre. In fondo non è difficile, fatti salvi alcuni postulati di base poi si può "inventare".

ANTIPASTI

Non saranno molti anche se si può molto variare sul tema.

CROSTINI DI COLOMBACCIO AL PROFUMO DI TARTUFO

E' forse la mia ricetta di maggior successo.

Ingredienti per 4-6 persone:

Il petto di due colombacci- Il petto si toglie al colombaccio con estrema facilità, senza doverlo spiumare, si tolgono due manciate di piume dal petto, si scopre e con un coltello molto affilato si incide lungo lo sterno, prima da una parte poi dall'altra, Scendendo con cautela verso il basso si staccano i due mezzi petti scollando la pelle con le dita.

Una manciata di bacche di ginepro

Un bicchierino di grappa

50 grammi di pasta al tartufo (molto più semplicemente si trovano in commercio quei barattolini di misto funghi e tartufo). Un consiglio non usate l'olio di tartufo perché renderebbe la preparazione molto unta.

250 ml di panna da cucina

Olio e burro q.b.

Tagliate il petto a striscioline sottili, per agevolare la cottura, e ponetelo in una padella abbastanza grande dove avete fatto scaldare l'olio e il burro insieme alle bacche di ginepro, salate e pepate e fate cuocere il petto. Basteranno pochi minuti. Non appena è cotto sfumate con il liquore.

Togliete il petto dal fuoco e passate tutto nel mixer (comprese le bacche di ginepro) finché ottenete un composto finissimamente tritato. A questo punto rimettete tutto nella padella che contiene ancora il liquido di cottura e, a fuoco basso, incorporate la panna da cucina. Il composto diverrà una crema morbida e omogenea. Prima che la panna si addensi troppo unite il tartufo. Ancora un minuto, aggiustate di sale e ci siamo.

A questo punto siamo pronti ad andare in tavola. Io consiglio crostini asciutti di pane fine, la baguette va benissimo o comunque fruste da crostino sempre asciutte. Ricordatevi che se preparate l'impasto in precedenza va scaldato sempre prima di adagiarlo sui crostini altrimenti non è abbastanza morbido.

CROSTINI DI COLOMBACCIO ALLA MANIERA DI FIRENZE

Il titolo si rifà alla tradizione fiorentina di preparare i crostini con i fegatini o con la milza unendo capperi e acciughe e bagnando il crostino con il brodo prima di spalmare l'impasto.

Se poi si fa anche da altre parti non so, quindi andiamo avanti.

Ingredienti per 4-6 persone:

2 colombacci interi;

4 acciughe sotto sale grandi, se piccole almeno 6;

50 grammi di capperi sotto aceto;

due cucchiaini di panna da cucina;

cipolla, sedano carota e pomodori per il brodo;

peperoncino, bello, tosto e piccante, aglio in camicia ;

Olio e burro qb.

Spiumare i due colombacci, eviscerarli e porli in una pentola capiente dove già bollirà l'acqua con tutte le verdure, i colombacci vanno messi a caldo perché non ci interessa il brodo ma il bollito.

Quando la carne comincerà a staccarsi dalle ossa sono pronti.

Disossate i colombacci e tagliateli a coltello finemente, poneteli poi nella solita padella con olio e burro dove in precedenza avete fatto "sciogliere" i filetti di acciughe ben dissalati, insieme ad uno spicchio di aglio in camicia e al peperoncino.

Quando ritenete che siano ben insaporiti aggiungete i capperi ben strizzati dall'aceto e fate andare ancora per un minuto.

Togliete dal fuoco gettando l'aglio e il peperoncino e passate tutto al mixer per ottenere il solito passato molto fine.

Rimettete il tutto nella padella e amalgamate con la panna da cucina, basteranno al solito pochi minuti, aggiustate di sale e siamo pronti. NDR qui la panna deve essere poca e servire solo da "legante".

Ancora con la baguette o meglio la frusta da crostini perchè qui, prima di spalmare il composto, bagnerete per un breve istante un lato del crostino nel brodo del colombaccio.

Al solito, poichè devono essere almeno tiepidi, scaldare l'impasto e il brodo prima di procedere per l'impiattamento.

Alla prossima con le ricette per i primi piatti.

PRIMI PIATTI

Dunque ora parleremo di una preparazione di base che ci servirà per primi piatti assai diversi tra loro.

Ci occorre prima di tutto una pentola a pressione bella capiente.

Le quantità per 4-6 persone sono:

dai tre ai quattro colombacci interi;

100 grammi di prosciutto toscano saporito con almeno il 30 per cento di grasso;

rosmarino, aglio, olio 1 bicchiere abbondante di vino bianco, 1 dado vegetale

Spiumate e pulite i colombacci e divideteli in quarti. Nella pentola a pressione

Mettete a rosolare il rosmarino insieme all'aglio, in abbondante olio di oliva, non appena giudicate che l'olio ha preso sapore e cioè prima che l'aglio prenda colore, togliete le verdure e aggiungete il prosciutto tagliato fine;

Quando il grasso del prosciutto è trasparente aggiungete i quarti dei colombacci e fateli rosolare da ogni parte, sfumate poi con il vino bianco. A questo punto aggiungete acqua bollente fino a tre quarti del volume dei colombacci e unite il dado, chiudete la pentola.

Da quando entra in bollore 45 minuti di cottura perchè vogliamo i colombacci belli morbidi.

Aprite e disossate i colombacci, tagliando le polpe a coltello in pezzetti piccoli.

Bene ci siamo, abbiamo la nostra base per andare avanti.

RISOTTO AL COLOMBACCIO

Fate tostare il riso con un poco di olio e burro, bagnandolo con un buon prosecco.

Se vi piace la cipolla bene, ma io preferisco il riso nature. Andata avanti tirando il riso a cottura con un buon brodo vegetale, due-tre minuti prima che sia pronto aggiungete il trito di colombaccio con tutto il suo fondo di cottura, fate insaporire bene e mantecate con almeno 100 gr di pecorino stagionato grattugiato, Impiattare e servire.

PASTICCIO DI COLOMBACCI

Ingredienti:

La "base" di cui sopra, preparata con almeno 4 colombacci;

1 colombaccio intero;

1 cipolla, 1 carota, sedano e almeno 1 pomodoro fresco privato della pelle;

Paccheri di grano duro (per la quantità regolatevi dalle "bocche" e dall'appetito, direi che 100 grammi di pasta a testa possono bastare);

Besciamella q.b.;

Pecorino grattugiato e parmigiano grattugiato q.b.

Questa ricetta è un po' più complessa. Intanto prendiamo un colombaccio e una volta spiumato e pulito lo accomodiamo in una pentola con cipolla, carota, sedano e pomodoro fresco privato della pelle. Il tutto a freddo perché vogliamo il brodo di colombaccio. Aggiustate di sale.

Quando il colombaccio è cotto, occorrerà almeno 1 ora, toglietelo e mettetelo da parte, eliminate le verdure e filtrate il brodo.

Rimettete il brodo sul fuoco e quando bolle versate la pasta e portatela a tre quarti di cottura.

Scolatela, sarà divenuta bella marrone, dopo aver aggiunto un bicchiere di acqua fredda per interrompere la cottura stessa.

Ungete una pirofila capiente con abbondante burro, poi versate la pasta e aggiungete la base di sugo di colombacci, amalgamate bene il tutto e versate besciamella fino a quando il composto vi sembrerà cremoso. Tanto per capirsi, dai 250 ai 400 grammi di salsa besciamella.

A questo punto cospargete la superficie del pasticcio con il formaggio grattugiato e ponete in forno a 200 gradi a gratinare per pochi minuti.

Per il sale regolatevi strada facendo, la base è salata, la pasta è salata e il formaggio è sapido quanto basta.

A proposito se non volete sprecare il colombaccio usato per il brodo, tagliatelo a listerelle, unite acciughe sott'olio e gustatelo su pane scuro bello croccante.

Alla prossima per i secondi piatti.

SECONDI PIATTI

Come avevo già detto, il colombaccio si può anche preparare "nature".

Ecco quindi la prima ricetta.

COLOMBACCI FRITTI

Per questa ricetta sarebbe opportuno avere dei colombacci giovani, ovvero senza collare, ma in mancanza di ciò useremo una marinata adeguata.

Ingredienti per 4-6 persone, almeno un colombaccio a testa.

Vino bianco secco, consiglieri un Gewurtztraminer, bianco corposo sui 13,5 gradi, molto profumato;

Olio d'oliva, un limone, uova e farina per la frittura.

Pulite i colombacci e togliete i petti che taglierete a pezzi molto piccoli, tipo bocconcini, salvate poi anche le cosce con una parte del sopra-coscia, se vi piacciono, anche le ali. Insomma eliminate sicuramente la schiena.

Fate marinare per almeno 6-8 ore nel vino bianco a cui avrete aggiunto un limone tagliato a fette.

Scolate e asciugate i pezzi di colombaccio, passateli nella farina e lasciateli giacere un po' nelle uova sbattute, quindi passateli in padella in olio d'oliva bollente.

PETTI DI COLOMBACCIO CON PISELLI

E' una ricetta scozzese, reperita sul web, che io ho rivisitato.

Ingredienti per 4-6 persone: almeno 1 colombaccio a testa, di cui userete solo il petto.

Piselli fini cotti al naturale almeno 600 gr (ovvero 100 gr. a persona, o più secondo il vostro gusto)

1-2 cucchiari di senape di Digione o comunque una senape molto saporita

150 gr di bacon e quando dico bacon vuol dire pancetta dolce affumicata (si trova in molti supermercati, ottima quella della Tulip, danese, circa 140gr a confezione)

1 bicchiere di vino bianco secco

1 cartone di panna da cucina, 250 ml

1 spicchio di aglio

Burro e olio d'oliva q.b.

Togliete i petti ai colombacci, privandoli della pelle e teneteli da parte.

In un tegame capiente fate andare l'aglio in camicia con olio e burro, aggiungete poi la pancetta affumicata tagliata a listarelle e fatela diventare trasparente, sfumate con il vino bianco.

Aggiungete poi i piselli insieme a 2 cucchiari di senape, amalgamate bene e aggiungete la panna da cucina (la quantità è variabile nel senso che i piselli devono risultare belli cremosi) aggiustate di sale e tenete da parte il composto.

In una padella di dimensioni adeguate fate scaldare un po' di burro con olio di oliva, quando è in temperatura aggiungete i petti di colombaccio salando e pepando generosamente da ogni lato.

La cottura non dovrebbe protrarsi oltre i 10 minuti perché i petti devono rimanere appena rosati all'interno.

Tagliateli a fette sottili per il verso della lunghezza. Se vi sembrano troppo poco cotti ripassateli per un minuto nel fondo di cottura.

Scaldate i piselli e serviteli insieme ai petti tagliati. E' una ricetta semplicissima ma di un rendimento spettacolare.

Per adesso penso che possa bastare, naturalmente lascio a voi la scelta del vino che non può essere che un rosso importante, sui 13 gradi, aperto almeno tre ore prima.

