

Allora, vediamo se possiamo parlare anche dell'ultima parte della caccia al "nostro," cioè la cucina. Conosco tanti che non mangiano la caccia ma nella mia famiglia invece c'è sempre stata la tradizione di finire la caccia sul desco. E poichè il cuoco era mio padre ho fatto del mio meglio per perpetuare la tradizione. Stasera vorrei illustrarvi una ricetta di mia creazione. Se l'argomento interessa, bene, ho qualche altro pezzo "forte" sempre di mia invenzione, altrimenti la chiudiamo qua e se assaggiate spero che vi piaccia.

#### CROSTINI AL COLOMBACCIO

occorrente: il petto di due colombacci (o palombe, che non mi appartiene culturalmente ma che mi piace assai di più perchè sa di mondi antichi quasi perduti)

250 gr di panna da cucina

alcune bacche di ginepro

una buona spruzzata di grappa (dolcina mi raccomando)

un cucchiaino (ino) di pasta di tartufo (per intendersi quei barattolini di funghi e tartufo etc)

una grattatina di noce moscata

una o più fruste di pane da crostini (tipo baguettes per capirsi)

Cominciamo a dire che la preparazione è veramente banale, il risultato vi assicuro di no.

1- tagliare i petti a strisciole e metterli in una padella con un po' di burro e bacche di ginepro;

2- quando sono rosolati salare pepare e bagnare con grappa (ma va bene anche del buon brandy, magari spagnolo)

3- appena sembrano cotti, scolare la carne avendo cura di lasciare il liquido nella padella e passarla nell'omogeneizzatore per avere un trito finissimo;

4- rimettere nella padella sul fuoco e incorporare 250 gr di panna da cucina, spolverando di noce moscata;

5- appena la panna si addensa e si ottiene un composto da cucchiaino aggiungete il profumo di tartufo, due rimescolate e il gioco è fatto.

I crostini dovranno essere asciutti e non importa che siano tostati l'unica accortezza è di servirli con l'impasto tiepido o caldo perchè se si raffredda raggruma.

Garantisco sul risultato testato anche da alcuni dichiarati anti caccia. Come dicevo sopra è un argomento leggero ma piacevole e mi piacerebbe avere qualche bella ricetta non di casa mia. Perché non c'è migliore soddisfazione di preparare agli amici, magari non cacciatori, un bel piatto che sappia di noi, della nostra passione, che dia ancora più senso a questa quasi follia? molto romantica. ciao

### **blues76**

- *Vecchio profilo*

12/03/2012 - 13:10

ciao badger, grande ricetta, appena posso andro a farla. comunque io leggo volentieri le ricette di cacciagione. anche a casa mia è tradizione mangiare la cacciagione, soprattutto mia mamma è veramente brava a preparare sughi con la lepre ma soprattutto si supera con la preparazione di tordi arrosto. molta gente gli ha assaggiati e devo dire che i complimenti fioccano da tutti i canti. continua così che io personalmente ne farò tesoro per allietare i miei amici cacciatori e non.

### **valoriani**

- *Vecchio profilo*

13/03/2012 - 07:51

Grazie Badger, ieri sera ho sperimentato la tua ricetta, spettacolo, veramente squisiti e abbastanza veloci, rispetto al modo classico, approposito di petti, stamani paolo Cenni era in avanscoperta al muraglione, l'ho appena chiamato, dice spettacolo di branchi di ripasso.

### **deliberoCICCIO**

- *Vecchio profilo*

13/03/2012 - 08:53

BADGER, mentre leggevo... assaporavo.

Semplice e sicuramente da far scalpore.

Grazie.

### **Palombaro**

- *Vecchio profilo*

13/03/2012 - 10:42

Bager innanzitutto complimenti per la tua definizione del termine Palombe... e già questo basterebbe per assolverti a pieni voti.

La ricetta di sicuro è interessante, non so che dirti sulla salsa tartufata, ma forse in piccole dosi ci sta bene (forse una macinata di tartufo estivo potrebbe andare bene o forse meglio).

Certo per noi Umbri che facciamo dei colombacci alla leccarda o comunque sul crostino una delle nostre ricette principali per il colombaccio (direi l'unica tradizionale) sentire questi ingredienti strani e sentire il pane salato come la baguette invece di una fetta di pane sciapo bruscato fa rizzare un po' i capelli. Io ti dico la mia ricetta che molti hanno assaggiato e che a molti è piaciuta:

Colombacci alla Umbra (visto che ci sono mille varianti ma più o meno tutte simili):

come ingredienti: Colombacci interi e loro interiora, prosciutto crudo a fette sottili e in una fetta

spessa ( a seconda del numero dei colombacci) olive nere dolci, capperi, aglio, salvia, ginepro, vino rosso, un'alice sottosale (facoltativa) sale pepe.

La tradizione vorrebbe che si cuocessero sullo spiedo a fuoco lento con sotto la leccarda dove scolano i loro umori sopra le interiora (una volta addirittura non si pulivano i colombacci e i crostini si facevano con TUTTTO quello che c'era dentro...) comunque io generalmente faccio così:

condisco i colombacci con sale pepe salvia aglio (lo infilo nel colombaccio e avvolgo il colombaccio con il prosciutto a fette) e li metto in forno in una teglia con olio d'oliva a temperatura di 160° finchè non sono cotti, poi si tolgono e si tagliano a metà? per lungo. Contemporaneamente (mentre cuociono in forno) si fa in una pentola cuocere le interiora con il prosciutto a pezzi olio sale pepe salvia, ginepro aglio e un'alicetta dissalata poi si aggiungono capperi e olive ed il fondo di cottura delle palombe al forno e si sfuma con il vino rosso, si può aggiungere anche una cipolla nel soffritto ci sta bene.

Poi una volta pronto il sughetto ci metti dentro le palombe ad insaporire e finire di cuocere (specialmente quelle dure) finita la cottura togli le palombe e triti il fondo di cottura.

Fai bruscare le fette di pane sciapo e cotto a legna (fondamentale) fette spesse e non sottili (così che il centro rimanga morbido) e poi ci spalma sopra la salsa e ci adagi sopra mezza palomba o 1/4 di palomba a seconda...

Ora basta perchè mi sta venendo l'acquolina.

### badger

- *Vecchio profilo*

13/03/2012 - 12:00

Grazie Palombaro, appena posso sperimenterò. La Baguette era solo per comodità?, anche a me piace di più il pane cosiddetto di campagna, abbruscarlo o meno è a piacere, mentre sicuramente il tartufo fresco ci sta sicuramente meglio, l'importante è dare un profumo di tartufo, senza esagerare perchè il tubero ammazza i sapori. Grazie di nuovo per la ricetta. ciao (PS. appena ho tempo vi dirò la mia ricetta (è un primo) che ho chiamato pasticcio di colombacci.)

### Rimescolo

- *Vecchio profilo*

13/03/2012 - 16:56

PATE' di COLOMBACCIO SU POLENTA FRITTA

Mettere due colombacci divisi a metà? in una casseruola con carota, sedano e cipolla,

far bollire in acqua con sale, pepe e poco peperoncino per circa mezzora.

Togliarli dalla casseruola e dividerli ancora a metà?, disporli in un tegame con salvia, alloro e ginepro, olio, aglio, dado Maggi, vino bianco e un poco d'acqua per circa due ore a fuoco molto lento con coperchio. Una volta cotti, togliere il coperchio, far rosolare bene, lasciare raffreddare e spolare i quarti di colombaccio che successivamente verranno passati nel frullatore con tutti gli ingredienti precedentemente aggiunti. Ottenuta la purea di colombo adagiarla in una nuova

casseruola, sobbollire e aggiungere una noce di burro stando attenti a non far attaccare niente, va "rimescolato" piano piano per due tre minuti.

La sera prima avrete con cura preparato la polenta che andrete a friggere in abbondante olio di semi fino a renderla croccante, a fettine non troppo spesse.

Una volta frita spalmatevi sopra il patè di colombaccio e accompagnate con vino rosso nobile e generoso. E' una libidineeeeeeeee

un caro saluto,

Rimescolo

**badger**

• *Vecchio profilo*

13/03/2012 - 17:02

Allora secondo round: Pasticcio di Colombacci.

Il nome non inganni è un primo ma se abbondate di ingredienti può anche essere un piatto unico (ovviamente sono ricette di mia invenzione altrimenti si potrebbero trovare dappertutto):

INGREDIENTI:

per 6-8 persone 4 colombacci (o più a seconda che il gioco vi piaccia ricco);

800gr - 1 Kilo di rigatoni, mezze maniche rigate, paccheri etc una pasta ruvida che prenda bene il sugo;

besciamella q.b.

Preparazione:

dividere una Palomba (con la P maiuscola) in due per il lungo e metterla in una pentola con tutti gli odori - cipolla, sedano, carota e uno o due pomodori freschi privati della buccia. Il 1/2 Colombaccio (sempre con la C maiuscola) va messo a freddo perchè vogliamo fare il brodo; quando vedete che è cotto, meglio stracotto, filtrate il

brodo e nel brodo stesso lessate la pasta fino a 2/3 di cottura; nella pentola a pressione (non vi scandalizzate, vengono bene e si abbreviano di molto i tempi di cottura) mettete abbondante olio di oliva, aglio, rosmarino, e dei bei tocchi di pancetta casalinga molto saporita, anche un rametto di timo (in Toscana: pepolino), fate rosolare le Palombe divise per il lungo, poi aggiungete 1 bel bicchiere di vino bianco secco, salate, pepate e andate a coprire fino a 3/4 con il nostro brodo (ne avrete levato un po' prima di cuocere la pasta) - chiudete la pentola e fate 1 ora di cottura perchè devono venire morbidi, per me sono pronti quando la carne si stacca da sè dalle ossa (perchè c'è sempre un vecchione duro come le pine verdi);

disossate bene i Colombacci (per par condicio con la Palomba) e tritate la pancetta rimettendo tutto nel sughetto di cottura;

ungere una capace pirofila con del burro, riempire con la pasta che ha assunto un bel colore bruno, versare il sugo di colombacci, mescolare bene, ammorbidire con un po' di besciamella, spolverare con abbondante formaggio grattugiato meglio se pecorino, forno a 180 gradi per 15-20 minuti solo per completare la cottura della pasta e gratinare.

Testato su una iscritta alla LIPU imbucatasi ad una mia cena tramite amici- al terzo giro ammise suo malgrado: certo la selvaggina a volte è proprio buona!!!

buon appetito. PS non è affatto complicato, basta avere la materia prima e un po' di pazienza. Ciao

### **badger**

- *Vecchio profilo*

14/03/2012 - 07:52

P.S. coprire fino a 3/4 non vuol dire 3/4 di pentola ma fino a 3/4 dei colombacci, chiedo venia per l'inesattezza. Ciao

### **Rimescolo**

- *Vecchio profilo*

16/04/2012 - 17:31

All'attenzione del Nelli!!!!!!

buona cena,

Rimescolo