

IL COLOMBACCIO IN CUCINA

.....e non solo

Ricette

PASTA DI COLOMBACCIO

1 colombaccio,
300 gr di funghi
cipollini,
4 carote,
3 costole di sedano,
2 cipolle rosse,
aglio,
alloro,
brandy,
noce moscata,
burro,
vino bianco,
sale,
brodo vegetale
olio extra vergine di oliva.

Mettete in un tegame tutti gli odori con l'olio di oliva e per ultimo il burro, e fare soffriggere il tutto, aggiungete il colombaccio tagliato a pezzi e fare cuocere per circa 1 ora aggiungere il vino bianco 1 bicchiere e fare evaporare, aggiungete il brodo vegetale e fare cuocere per 1,30 ora. Mettere i funghi e cuocere per altri 15 min dopodichè togliere il colombaccio, e disossarlo tritate la carne e rimettere il tutto nel tegame sul fuoco aggiungendo il brandy 1 bicc. E la noce moscata tritata, lasciare atri 5 – 10 min sul fuoco e aggiungere la pasta, saltare brevemente e servire a tavola .

PETTI DI COLOMBACCIO CON PANCETTA

Separare il petto di colombo dalla carcassa, lavatelo sotto acqua corrente e mettetelo in una casseruola a farlo rosolare con un pò di cipolla, rosmarino, uno spicchio di aglio per circa 5 min. Togliere dal fuoco e avvolgerlo in una fetta di pancetta di maiale fresca e porlo in forno . Aggiungete un mezzo bicchiere di cognac a metà cottura e verso la fine un poco di passata di pomodoro (il tempo di cottura va in base ai soggetti sia vecchi e giovani). Servite a tavola accompagnato da un buon vino rosso e buon appetito.

COLOMBACCI CON LE OLIVE

4 colombacci
2 cipolle
foglie d'alloro secco
prosciutto
aglio, ginepro, salvia e alloro
olive nere
noce moscata e cannella
½ bicchiere di vino rosso
sale e pepe

Una volta spennati e passati alla fiamma, pulire i colombacci delle interiora e lavateli. Asciugarli e dividerli a metà. Metterli a rosolare in olio con cipolla, prosciutto tritato, aglio schiacciato, bacche di ginepro, salvia, alloro, sale e pepe. Unire le interiora ben pulite e il vino rosso. Portare a cottura in mezz'ora, sempre con coperchio. Togliere i colombacci, Passare al setaccio la salsa con le interiora insieme alle olive snocciolate. Rimettere a bollire il tutto per un quarto d'ora, aggiungendo un pizzico di noce moscata e cannella. Porre i colombacci nel piatto, versarci sopra la salsa e guarnire con olive nere intere.

COLOMBACCIO A MODO MIO

Spennate e fiammegiate i colombacci, fate dei tagli sui pettorali e mettetevi dei chicchi di pepe e senza sventrarli metteteli in una pentola fonda. Quindi salate. Per ogni colombaccio ½ bicchiere di olio, mezzo di aceto, un limone tagliato con tutta la buccia a fettine. Coprite il tutto con un foglio di carta oleata e sopra mettete il coperchio ben legato ai manici, cosicché il tutto formi quasi una pentola a pressione. Cuocete a fuoco vivo, poi togliete il fuoco, dividete in due il colombaccio e continuate a cuocere col suo sugo in un tegame basso. Il sugo che ne deriva è cosa squisita essendo formato dalle interiora (il colombaccio mangia ghianda) purificate dall'aceto e dal limone che ne risulterà quasi candito.

COLOMBACCI AL MIELE CON FIORI DI SAMBUCO FRITTI

Ingredienti per 4 persone

colombacci 4
salsiccia fresca di maiale 200g.
parmigiano grattugiato 100 g.
timo
maggiorana
tuorlo 1
grasso di maiale 1 tazza
vino bianco secco 1dl.
miele di acacia 2 cucchiari
fondo di selvaggina 1dl.
peperoncino 1/2
fiori di sambuco 4 ombrelle
farina qb
acqua gassata qb
sale qb
pepe qb
olio extravergine di oliva per friggere qb

Procedimento

1. Spiumare, eviscerare, fiammeggiare e lavare i colombacci.
2. Preparare la farcia mescolando la salsiccia di maiale con il parmigiano, il tuorlo, le erbe aromatiche tritate, il sale e il pepe. Farcire i colombacci con il ripieno, spennellarli con del grasso di maiale fuso, salare e pepare e infornare a 180°C per circa 40 minuti.
3. Al termine della cottura, lasciare riposare i colombacci ripieni su una griglietta sollevata sopra un vassoio. Preparare la salsa deglassando il fondo di cottura dei colombacci con un bicchiere di vino. Grattare il fondo della teglia e fare ridurre il liquido della metà.
4. Filtrare e versare in una padellina pulita. Aggiungere il mezzo peperoncino tritato e il miele. Aggiungere il fondo di selvaggina, se disponibile, e fare ridurre della metà. Conservare in caldo.
5. Preparare la pastella per la frittura dei fiori di sambuco mescolando farina e acqua gassata in parti uguali, in modo da ottenere un composto piuttosto fluido. Salare la pastella ed immergervi le ombrelle reggendole per il gambo. Friggere subito in olio scaldato a 160°C. Scolare e posare su carta assorbente. Aiutandosi con una forcina eliminare il più possibile i gambi che reggono le corolle.
6. Tagliare i colombacci a metà e disporli su ciascun piatto di servizio in modo che rimanga esposta la parte con il ripieno. Irrigare con la salsa e decorare con i fiori di sambuco fritti.

PICCIONI GIACOMO CASANOVA

Prendere dei piccioni, mondarli del collo e delle zampe, ed aprirli a metà. Svuotarli delle interiora, fiammeggiarli e lavarli bene.

Dopo averli asciugati con un canovaccio, appiattirli col batticarne, e ungerli con dell'olio d'oliva che sarà stato lasciato ad insaporire una mezz'ora con sale e pepe.

La cottura sarà perfetta se fatta sulla brace di legna, voltando e rivoltando i piccioni, e ungendoli continuamente con l'olio preparato.

PICCIONI ALLA DIAVOLA

Lavare piccioni già spennati e pronti per la cottura, asciugarli, salarli e prepararli dentro e fuori. Mettere all'interno della cavità addominale alcuni rametti di prezzemolo. Porre i piccioni, convenientemente legati, a dorare nel burro in un tegame.

Sfumare con vino bianco secco, incoperchiare e lasciar stufare a fiamma moderata.

Ricavare da 4 carciofi i fondi, scartando spine, foglie dure e fieno; sbiancarli per qualche minuto in acqua bollente salata, toglierli con la schiumarola, asciugarli, ridurli a fettine.

Mettere in una casseruola delle cappelle di champignons, salarle, prepararle e riscaldarle brevemente in poca acqua.

Togliere i piccioni dal tegame e tenerli al caldo, in un vassoio da portata. Nel fondo di cottura insaporire i carciofi, quindi disporli sopra i piccioni, completando la guarnizione con lamelle di tartufo nero. Contornare con le cappelle di funghi, ciuffetti di prezzemolo e due pomodori tagliati a quarti

RISOTTO SUI COLOMBACCI

Per 4 persone è sufficiente un colombaccio. Si fa rosolare in un tegame il soffritto di cipolla, sedano, carota, ramerino e salvia con olio d'oliva, sale e pepe. Vi si fa soffriggere anche il colombaccio finché non avrà preso bene il colore, poi lo si toglie e lo si disossa su un piatto, evitando di perderne il sugo e cercando di pulirlo il più possibile. Con la carne ottenuta, il fegatino e la cipolla (ventriglio) si fa un battuto piuttosto grosso e si mette poi nel tegame col soffritto sul fuoco, aggiungendo un bicchiere di vino bianco che si farà ritirare. A questo punto si aggiunge il riso e del brodo e si porterà a cottura aggiungendo ancora brodo. Si porterà in tavola e si condirà con parmigiano abbondante. Chi vorrà questo piatto più colorito dovrà aggiungere nel soffritto un po' di concentrato di pomodoro.

COLOMBACCI E TAGLIATELLE

allora: soffriggere gli odori(carota cipolla aglio sedano rosmarino e salvi tritati) poi mettere i colombacci e farli rosolare con anche 2 fogline d'alloro.

appena rosolati aggiungere mezzo bicchiere di cognac, fare evaporare e aggiungere passata di pomodoro+un bicchiere di acqua calda.

cuocere a fuoco lento, e quando il sugo è quasi ritorato(ovviamente i colombacci devono essere cotti, altrimenti si aggiunge un altro po di acqua calda), toglierli, disossarli e rimetterli a in pentola fino a fine cottura.

successivamente condirci le tagliatelle!!!

beveteci un bel vino rosso tannico, che astringe parecchio!!

buon appetito!

Cosciotto di cinghiale arrosto

Ingredienti

Per 8 persone

- 1 cosciotto di cinghiale di circa 2.5 Kg ben pulito
- [1 bicchiere d'olio](#)
- 3 scalogni
- 1 cipolla a rondelle
- vino bianco q.b. a ricoprire il cosciotto
- 2 carote a rondelle
- 2 gambi di sedano, a tocchetti
- 5 foglie di alloro
- sale e pepe q.b.

Procedimento

In un recipiente che possa contenerlo tutto, adagiate il cosciotto che ricoprirete col vino, le verdure e l'alloro. Coprite con un panno e fate marinare in frigorifero per 2 giorni. Scaldate il forno a 150 gradi, asciugate bene il cosciotto e adagiatelo nella teglia in cui avrete riscaldato l'olio. Dovete calcolare 40 minuti di cottura per ogni mezzo chilo di carne che bagnerete abbastanza spesso con la sua marinata. Salate e pepate a cottura quasi ultimata, per evitare che la carne indurisca.

Accompagnatelo con della polenta.

Lepre alla Trentina

Questo piatto se cucinato il giorno prima, raggiunge il suo massimo. Accompagnatelo con la polenta.

Ingredienti

Per 4 persone

- 1 lepre da 1.5 Kg scuoiata, eviscerata, lavata ed asciugata e le sue interiora
- 50 gr di uvetta
- 50 gr di burro
- 50 gr di lardo
- 50 gr di pinoli
- brodo di carne
- aceto q.b.
- 2 litri vino Marzemino
- olio di oliva
- farina
- pangrattato
- 1 pizzicone di cannella
- 4 chiodi di garofano
- rosmarino, salvia, alloro, ginepro
- una cipolla
- 1 limone
- zucchero
- sale e pepe

Procedimento

Tagliate la lepre a pezzi, facendo attenzione a farlo nelle giunture per non scheggiare le ossa, e metteteli in una terrina con un rametto di rosmarino, un ciuffo di salvia, qualche bacca schiacciata di ginepro, due foglie di alloro, mezza cipolla, due cucchiaini di aceto, la scorza di mezzo limone e ricopriteli col vino. A parte ricoprite con dell'altro vino il cuore, i fegati, i polmoni ben puliti, le spezie, l'uvetta, i pinoli, la scorza di limone e un cucchiaino di zucchero. Lasciate riposare coperto in luogo fresco o in frigo per due giorni. Passati i due giorni tritate la restante mezza cipolla e fatela rosolare con il burro e 2 cucchiaini di olio, quindi unite i pezzi di lepre scolati dalla marinata e impanati con farina e pan grattato. Aggiungete le frattaglie tritate, tutto il loro vino, e quello che c'è dentro. Salate e pepate e cuocete a fuoco basso aggiungendo, quando occorre, del brodo di carne o del vino filtrato della marinatura.

Fagiano al melograno

Ingredienti

Per 6 persone

- 2 fagiani ben frollati
- 400 g di pancetta magra
- 4 rami maggiorana fresca
- 2 rametti di timo fresco
- pepe nero e sale q.b
- [olio d'oliva q. b.](#)
- il succo di 1 limone
- la mollica di due panini
- 200 ml di succo di melograno
- 1 chicchi di un melograno

Procedimento

Dopo aver ben pulito i fagiani, farciteli con un battuto di pancetta, con la mollica messa a mollo in un po' di vino bianco e ben strizzata, col sale, col pepe e con le erbe odorose. Ricoprite i fagiani con la pancetta e legate bene la bardatura. Mettete ora i fagiani in una teglia leggermente unta di olio e fateli cuocere in forno per circa 40 minuti a 180 gradi. Quando la pancetta è bella dorata, sfornateli, togliete la pancetta, tagliateli a pezzi non troppo grossi e teneteli al caldo.

Nella stessa teglia fate ora soffriggere per pochi minuti nel sugo di cottura, a fuoco molto basso, il ripieno e la pancetta della bardatura tritata finemente; aggiungete il sugo di melograno e passate la salsa al colino. Per ultimo versate il succo di un limone che farete sobbollire, mescolando sempre, fino a quando la salsina si è addensata. Versate un po' di questa salsa sul fagiano, aggiungete i chicchi di melograno e servite subito con a parte la salsa avanzata ben calda.

Fagiano arrosto alla panna

Ingredienti

Per 6 persone

- 2 fagiani puliti
- 200 gr pancetta affumicata a fette
- [3 cucchiaini olio di oliva](#)
- 1 cipolla tritata
- 200 ml di panna
- 2 cucchiaini cognac
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Dopo avere ben pulito i fagiani, avvolgeteli nella pancetta e fateli rosolare in una casseruola dove precedentemente avete fatto appassire la cipolla nell'olio. Spruzzate con il cognac, salate e pepate.

Fateli cuocere a fuoco medio girandoli di tanto in tanto e quando saranno quasi cotti aggiungete la panna e finite di cuocerli bagnando i fagiani abbastanza sovente con questo sugo. Serviteli subito accompagnati da patate arroste e dal loro sugo di cottura.

Lepre in salmi

Ingredienti

Per 6 persone

ci serve:

- 1 lepre grande

per la marinata:

- 2 bottiglie di vino rosso invecchiato
- uno spicchio di aglio
- una foglia di alloro
- mezza cipolla affettata
- un porro affettato
- un porro affettato
- una costola di sedano a pezzetti
- un pizzico di timo (o un rametto di salvia)
- pepe in grani

per la cottura:

- [1/2 bicchiere di olio di oliva](#)
- poca farina bianca
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Tagliate la lepre a pezzi e mettetela a marinare per circa 24 ore in una ciotola con tutti gli ingredienti della marinata, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo, togliete le verdure dalla marinata, tritatele e fatele appassire, a fuoco basso, in una pentola capiente con l'olio. Unite poi i pezzi di lepre e fateli rosolare a fuoco vivo. Salate, pepate, spolverizzate la preparazione con la farina, bagnate con il vino della marinata, mescolate bene, portate tutto ad ebollizione e fate cuocere, a recipiente coperto, per un'ora e tre quarti circa.

A questo punto sgocciolate i pezzi di carne in un'altra casseruola e copriteli con lo stesso sughetto di cottura passato al setaccio e fate cuocere ancora per 15 minuti circa. Quando la carne è cotta e tenera, disponete i pezzi di lepre su un piatto da portata e servitela coperta dal fondo di cottura passato al setaccio accompagnata da un bel piatto di polenta.

Pernici al vino bianco

Ingredienti

Per 4 persone

- 4 cipolle a fette sottili
- [50 ml di olio di oliva](#)
- 4 pernici perfettamente pulite
- uva moscatella o bianca sbucciata
- 8 fette di pancetta
- 500 mldi vino bianco e vino Moscato
- sale e pepe
- prezzemolo tritato

Inoltre...

- [Ricette di selvaggina : Ricette di selvaggina da penna »](#)

Procedimento

In una casseruola abbastanza capiente da contenere 4 pernici, fate appassire nell'olio le cipolle, fino a quando risultano belle trasparenti. Farcite ogni pernice con qualche chicco di uva, salatele leggermente e avvolgetele poi con due fette di pancetta. Sistematele sulle cipolle stufate e bagnatele col vino Moscato mescolato con il vino bianco in uguale quantità. Mettete il coperchio alla casseruola e fate cuocere, piano, piano, per circa 2 ore il tempo necessario a che le pernici risultino cotte. Se ce ne fosse bisogno, aggiungete dell'altro vino. Salate e pepate a vostro piacimento.

Sistemate le pernici sul piatto di portata, togliete la pancetta e aggiungete qualche chicco di uva alla salsa e fate riscaldare per un minuto prima di versarla sulle pernici.

Come accompagnamento ottime le patate arrosto.

Petti di fagiano arrosto alle erbe ripieni di riso selvaggio

Questo piatto è stato servito nella colazione offerta dal Senato Americano in onore di Barack Obama per festeggiare l'inizio della sua presidenza.

Ingredienti

Per 10 persone

- 10 petti di fagiano disossati con incisa una tasca
- 450 gr riso selvaggio
- 120 ml di olio extravergine di olive aromatizzato con timo, rosmarino e salvia tritati.
- brodo di pollo
- 2 carote a cubetti
- ½ cipolla tritata
- 100 gr di albicocche secche, tritate
- sale e pepe

Procedimento

Fate bollire il riso nel brodo con la cipolla, le carote e le albicocche, scolatelo quando è cotto e conditelo con sale e pepe. Suddividetelo in 10 parti con cui farcirete i petti di fagiano facendo attenzione a non farlo strabordare. Sigillate l'apertura con uno stuzzicadenti. Sfregate i petti con l'olio e le erbe e insaporiteli con il sale e con il pepe. Adagiateli su di una teglia e fateli cuocere a 200° per circa 15 minuti. Una volta sfornati coprite la teglia e fate riposare la carne ricoperta da un foglio di alluminio per 10 minuti. 15 minuti.

Spezzatino di cinghiale alla Guiccio

Ingredienti

Per 6 persone

- 1.5 kg di bocconcini di cinghiale
- 600 ml di vino rosso corposo
- [600 ml di aceto di vino](#)
- [2 cucchiaini di olio di oliva](#)
- 3 cipolle tritate
- 2 spicchi di aglio tritati
- la scorza di un arancia
- 400 ml di acqua
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 4 pomodori, sbucciati e tritati
- 1 piccolo peperoncino intero
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale e pepe
- [2 cucchiaini capperi](#)

Procedimento

Mescolate in un recipiente di vetro o di ceramica il vino e l'aceto e fateci marinare i bocconcini di cinghiale. Coprite con la pellicola trasparente e fateli riposare in frigorifero per 2 giorni.

Trascorso questo tempo scolate la carne dalla marinata e asciugatela bene con della carta da cucina.

Scaldare l'olio in una capiente casseruola e fateci appassire la cipolla fino a quando diventa trasparente. Aggiungete i pomodori, l'aglio, la buccia di arancia, l'acqua, il pomodoro concentrato, il peperoncino, lo zucchero, il sale ed il pepe. Date una bella mescolata e fate cuocere a fuoco basso e a pentola scoperta per circa un'ora e quando l'ingolo è abbastanza denso togliete la buccia dell'arancia ed il peperoncino. Conservate in caldo mentre in una padella capiente fate saltare la carne in 2 cucchiaini di olio caldo in modo da dorare tutti i suoi lati. Poi, con l'aiuto di un mestolo forato, trasferitela nella casseruola con la salsa, aggiungete un bicchiere della marinata e portate ad ebollizione fino a quando il liquido della marinata si riduce della metà, ci vorranno un paio di minuti. Abbassate il fuoco e fate cuocere piano piano per circa 2 ore aggiungendo dell'acqua se ce ne fosse bisogno. Per ultimi aggiungeteci i capperi e servite accompagnando questo squisito spezzatino o con delle patate bollite oppure della polenta.