SELVAGGINA DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA

In Cucina con la Selvaggina del Ducato

Ricette di Chef Paco Zanobini

SELVAGGINA DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA

Cos'è la Selvaggina del Ducato?

Esplorare il mondo della selvaggina significa immergersi in un universo di sapori intensi e autentici, che racchiude la storia e la tradizione gastronomica del nostro territorio.
Questo ricettario entra nel vivo delle caratteristiche uniche della selvaggina e delle sue molteplici possibilità in cucina.
Questa carne sa essere protagonista di piatti innovativi, adattandosi perfettamente allo stile di vita contemporaneo e offrendo esperienze culinarie sia tradizionali che moderne.
Vi invitiamo a scoprire e sperimentare la ricchezza e la versatilità della selvaggina, un tesoro del nostro patrimonio culinario che continua a sorprendere e deliziare anche i palati più raffinati.
Buona lettura e buona cucina!

Chef Paco Zanobini

Al cuore di questo ricettario vi è l'estro dello Chef Paco Zanobini, ambasciatore di ALMA, il cui tocco culinario unisce maestria, tradizione e innovazione. Le sue ricette sono un'esplorazione affascinante e profonda dei sapori autentici della selvaggina, una vera celebrazione della cucina italiana.

Ingredienti

Controfiletto di cervo	400 g
Porcini secchi	20 g
Tuorli d'uovo freschi	4
Cristalli di sale	q.b.
Olio Evo	q.b.
Sale e pepe	q.b.
Marinatura dei tuorli:	
Zucchero	50 g
Sale	10 g

Suggerimento

Per dare un tocco di sapore in più, aggiungere al condimento della carne due cucchiai di salsa Worcestershire.

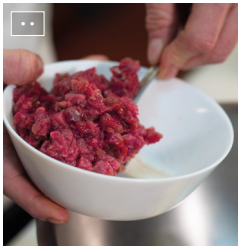
Antipasti

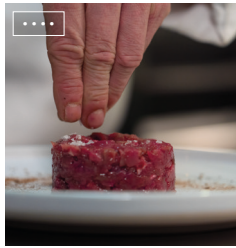
Battuta di Cervo con polvere di porcini e tuorlo d'uovo marinato

30' + riposo | Intermedio | x4 persone

Procedimento

Coprire il tuorli con il sale e lo zucchero e riporli in frigorifero almeno una notte. Congelare i porcini secchi di Borgotaro almeno 6 ore dopodiché frullarli con un mixer fino ad ottenere una polvere. Tagliare la carne al coltello battendola fino ad ottenere la grana desiderata, condire a piacimento con olio, sale e pepe. Impiattare con l'ausilio di un coppapasta, completare con la polvere di porcini, il tuorlo d'uovo precedentemente tolto da sale e zucchero e guarnire con cristalli di sale.





Primi Piatti

Lasagnette verdi al ragù di daino con crema cacio e pepe

4 ore | Difficile | x4 persone

Procedimento

Soffriggere carote, sedano, cipolla tritati in olio per 5 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro e cuocere per altri 5 minuti.
Unire la polpa di daino e rosolare 10 minuti. Sfumare con vino rosso, poi cuocere altri 5 minuti. Aggiungere il brodo, coprire e cuocere per 2-3 ore. Salare e pepare a fine cottura.
Per la besciamella:
Sciogliere il burro, unire la farina setacciata, sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il latte caldo, cuocere mescolando fino a sobbollimento. Far riposare 5 minuti, aggiustare di sale e pepe.
Per assemblare la lasagna, alternare ragù, besciamella e parmigiano. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti.
Per la crema cacio e pepe: scaldare acqua, olio, pepe a 60° per 5 minuti. Aggiungere pecorino, frullare fino a crema liscia. Lasciar riposare.
Servire guarnendo con crema cacio e pepe.

Ingredienti

Sfoglia verde per lasagna	400 g
Parmigiano Reggiano	150 g
Ragù di Daino:	
Polpa di daino	250 g
Cipolla	100 g
Carote	100 g
Sedano	100 g
Concentrato di pomodoro	100 g
Vino Rosso	100 ml
Brodo	250 ml
Olio Evo	q.b.
Sale	q.b.
Besciamella:	
Latte	200 ml
Burro	20 g
Farina 00	25 g
Sale e pepe	q.b.
Noce moscata	q.b.
Crema Cacio e Pepe:	
Pecorino Romano	200 g
Olio Evo	30 g
Pepe	q.b.
Acqua	75 ml

Primi Piatti

Ravioli ripieni di pappa al pomodoro con ragù bianco di cinghiale e crumble

Procedimento

Per la sfoglia: in planetaria, mescola uova e farina fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare in frigo per 30 minuti.
Ripieno ravioli: soffriggi la cipolla tritata in olio per 10 minuti, aggiungi la passata di pomodoro e cuoci per altri 15 minuti. Unisci il pane raffermo, basilico, sale e pepe, e frulla fino a ottenere un ripieno omogeneo e non troppo umido. Opzionale: aggiungi Parmigiano Reggiano.
Ragù: marina la polpa di cinghiale in Malvasia secca per 24 ore. In una casseruola, soffriggi cipolla, sedano, carote e erbe aromatiche per 15 minuti. Aggiungi il cinghiale, rosola per 15 minuti, sfuma con Malvasia e cuoci a fuoco basso per 3 ore con il brodo. Sfilaccia la carne.

2 ore + riposo

Difficile

x4 persone

Per il crumble di pomodoro: mescola farina di riso, di mandorle, passata di pomodoro e burro. Inforna a 170° per 10 minuti, rompi il composto e ripeti due volte.
Cuoci i ravioli in acqua salata per 3-5 minuti, scola e condisci con il ragù e una noce di burro. Servi con il crumble di pomodoro sopra.

Ingredienti

Sfoglia:

Farina 00	300 g
Uova intere	3

Ripieno:

Passata di pomodoro	300 g
Pane raffermo	150 g
Cipolla	30 g
Foglie di basilico	5
Olio Evo	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Crumble di Pomodoro:

Farina di riso	50 g
Farina di mandorle	50 g
Passata di pomodoro	50 g
Burro	25 g
Sale	q.b.

Ragù Bianco:

Polpa di cinghiale	400 g
Cipolla	100 g
Carote	100 g
Sedano	50 g
Malvasia di Candia Aromatica	300 ml
Brodo	250 ml
Burro	1 noce
Erbe aromatiche	1 mazzetto

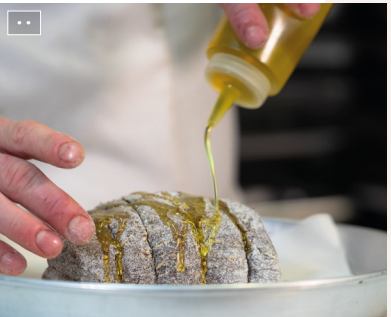
Secondi Piatti

Arrosto di capriolo alle erbe aromatiche sfumato al Gutturnio

4 ore + riposo | Intermedio | x4 persone

Ingredienti

Coscia di Capriolo	1 kg
Farina di riso	100 g
Burro	100 g
Gutturnio Superiore	0,5 l
Olio Evo	q.b.
Sale e pepe	q.b.
Dragoncello	1 mazzetto



Procedimento

Pulire la coscia di capriolo rimuovendo il tessuto connettivo.
Condire con sale e pepe e lasciare riposare almeno una notte.
L'indomani infarinare con farina di riso e rosolare in padella con il burro almeno 5 minuti per lato a fuoco moderato.
Sfumare con metà della quantità di Gutturnio. Adagiare su una pirofila dai bordi alti ricoperta di carta da forno sia la coscia di capriolo che il vino che abbiamo utilizzato per sfumare ed il restante Gutturnio. Infornare in forno preriscaldato a 140°.
Coprire e cuocere per almeno 3 ore. Una volta tolto dal forno lasciare raffreddare prima di tagliare a fette.
Filtrare il fondo di cottura e addensare con 10 g di farina di riso. Frullare con il frullatore ad immersione e usare il composto ottenuto per guarnire la carne.

Curiosità

Usare la farina di riso è un accorgimento importante per realizzare un piatto gluten free.

Secondi Piatti

Filetto di daino, mosto cotto e patate al cartoccio con burro alle erbe aromatiche

60 minuti | Intermedio | x4 persone

Procedimento

Lasciare il burro a temperatura ambiente almeno 2/3 ore. Quindi tritare finemente le erbe aromatiche e unirle al burro.
Avvolgere le patate singolarmente con carta stagnola e cuocerle in forno preriscaldato a 210° per almeno 30 minuti fino a cottura ultimata.
Ricavare quattro filetti di daino da circa 150 g ciascuno e rosolare il filetto in padella con un filo d'olio per circa 5 minuti per lato a fuoco moderato. Condire con sale e pepe a piacimento e lasciare riposare la carne avvolta in carta stagnola per almeno 15 minuti prima di servire.
Servire il filetto di daino scaloppato, tagliare in quattro la patata al cartoccio e irrorare con il burro aromatizzato alle erbe precedentemente scaldato.
Guarnire ogni filetto con 1-2 cucchiai di saba o mosto cotto.

Ingredienti

Filetto di Daino	600 g
Patate	4
Saba o mosto cotto	60 g
Olio Evo	q.b.
Sale e pepe	q.b.
Burro	50 g
Rosmarino, salvia e timo	q.b.

Curiosità

La carne lasciata riposare in carta stagnola trattiene i succhi e rimane più a lungo alla temperatura ideale.

40' + riposo | Intermedio | x4 persone

Ingredienti

Carré di Cervo con osso	800 g
Vino bianco secco	200 ml
Sale e pepe	q.b.
Olio Evo	q.b.
Salsa Dolceforte	
Cacao amaro	20 g
Pere Saltate	
Burro	50 g
Pere Abate biologiche	2
Timo fresco	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Secondi Piatti

Carré di cervo arrosto in salsa dolceforte con pere saltate

Procedimento

Condire il carré di cervo con olio, sale e pepe e lasciar marinare almeno una notte.
Una volta pronto, in una padella sciogliere il burro e rosolare il cervo da tutti i lati per almeno 5 minuti a fuoco alto e sfumare con il vino bianco. Trasferire il cervo e il vino sfumato in una teglia ricoperta di carta da forno e proseguire la cottura in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Sfornare, togliere la carne dalla teglia e lasciare riposare avvolta nella carta stagnola. Filtrare il vino bianco di cottura, unire il cacao amaro e frullare con l'aiuto di un mixer ad immersione, aggiustando con sale e pepe. Tagliare le pere verticalmente in sei parti mantenendo la buccia, metterle in padella con il burro e farle rosolare per almeno 3 minuti. Unire il timo fresco e correggere di sale e pepe. Posizionare le pere sul piatto di portata, adagiare la porzione di carré di cervo e irrorare con la salsa dolceforte.

spstudio.it

SELVAGGINA DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA

www.selvagginadelducato.it

GAL DEL DUCATO
Via Verdi, n° 2 - 43121 Parma (PR)
www.galdelducato.it

gal del ducato

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
Regione Emilia-Romagna
L'Europa investe nelle zone rurali

LEADER