

# Caramelle di fagiano al ragù di funghi

Chi lo dice che per la cena della vigilia di Natale si mangia pesce? Non fraintendetemi, non butto certo via un buon menù di pesce e certamente in vista dei numerosi pranzi e cene delle feste, iniziare con piatti più leggeri e digeribili, probabilmente sarebbe consigliabile, ma poi la voglia di proporre qualcosa di diverso è sempre lì, in un angolino della mia mente. Aggiungiamoci un fagiano che conservo in freezer per un'occasione speciale e la fiducia che mio marito ripone nelle mie capacità, quel tanto che basta a darmi il coraggio di spingermi oltre le tradizioni e perdermi nell'universo della cucina italiana. Inizia così l'idea del menù di selvaggina, con la collaborazione del mio sfoglino di fiducia, ovvero sempre mio marito e la ferma convinzione che metri, misure e bilance a Natale non contano. Buon appetito e buone feste a tutti.

A proposito, con questa ricetta partecipo al grande contest di Natale del gruppo culinario di cui faccio parte in fb Incrocio le dita e spero che anche a voi questo piatto piaccia, come è piaciuto a noi.

## INGREDIENTI:

- 1 fagiano
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 2 scalogni
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 dado classico
- 150 g di parmigiano 22 mesi
- noce moscata grattugiata fresca
- 12 uova
- 1 kg e 200 g di farina di grano duro (+qualche manciata

per la lavorazione)

- olio extravergine di oliva
- sale fino
- 1 kg di funghi misti
- pepe macinato fresco

#### PROCEDIMENTO:

La prima operazione da compiere riguarda la preparazione del fagiano. Con pazienza e un coltello affilato, iniziare a rimuovere tutta la pelle, senza preoccuparsi dei residui di piume, in quanto sarà eliminata.



Questa operazione consente di ottenere un brodo leggero e ben profumato con un lieve sentore di selvaggina.



Lavare bene la carne, poi metterla in una pentola a pareti alte con il sedano, le carote, gli scalogni, il prezzemolo e il dado. Coprire il tutto con abbondante acqua fredda e

portare a bollore. Proseguire la cottura a fiamma dolce per circa 2 ore o fino a quando l'acqua si sarà ristretta di almeno 1/3 e la carne sarà ben cotta.

A cottura ultimata lasciare raffreddare, iniziare a dividere tutta la polpa dalla carcassa, facendo attenzione ad eliminare tendini, frammenti di ossa ed eventuali residui di caccia. Otterremo circa 500 g di polpa (io 530 g). Tritarla con il mixer, procedendo ad impulsi. Versare il trito in una terrina, poi unire il parmigiano grattugiato fresco, una buona grattugiata di noce moscata ed infine 1 mestolo scarso del brodo ottenuto, per amalgamare e legare bene gli ingredienti del ripieno.



A parte preparare la pasta fresca. In una ciotola sbattere le uova intere con 1 presa di sale e 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva. Incorporare la farina di grano duro gradualmente. Se necessario aggiungerne un po'. Quando tutta la quota liquida è stata assorbita, continuare ad impastare sulla spianatoia, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti, per raggiungere il giusto grado di umidità.



Iniziare a stendere la pasta in piccole porzioni allo spessore desiderato. Dividere a quadrati, farcire con il ripieno di fagiolo, poi arrotolare ciascun quadrato su se stesso in senso orizzontale, per racchiudere bene il ripieno e comprimere bene la foglia alle estremità, quasi a “pizzicarla”.



Tutto è pronto manca solo il ragù. In un tegame scaldare uno spicchio di aglio, poi versarvi i funghi già puliti e tagliati a pezzetti. Saltare 1 minuto a fiamma viva, poi incorporare una presa di sale, pepe macinato fresco e abbondante prezzemolo fresco tritato. Proseguire la cottura fino a quando l'acqua rilasciata dai funghi stessi si sarà ristretta, lasciando un fondo profumato e cremoso.



Cuocere le caramelle in abbondante acqua salata, ricordando che le estremità delle caramelle hanno uno spessore maggiore. Scolare e condire con il ragù di funghi. Servire caldo.