



A N T I P A S T I

## Insalata di Gallina Padovana con uvetta, pinoli e olio extravergine d'oliva di Arquà Petrarca

**U**na delle preparazioni che meglio esaltano il sapore unico della Gallina Padovana in un'insalata agrodolce suggestiva nelle sue reminescenze veneziane e orientali.

PREPARAZIONE:  
COTTURA:  
DIFFICOLTÀ:



15 minuti  
90 minuti  
media

### I N G R E D I E N T I

per 6 persone

**1** Gallina Padovana

**1** cipolla

**1** carota

**2** coste di sedano

**2** foglie di alloro

**200** g di insalatine

**50** g di pinoli

**50** g di uvetta

**3** cucchiaini di olio extravergine d'oliva

succo di limone

sale

Biancarosa Zecchin e Enzo Cestari  
Ristorante La Montanella, Arquà Petrarca

**P**ulite la gallina dalle interiora, fiammeggiate per togliere i residui di piume, quindi privatela delle zampe e della testa. Sciacquatela molto bene sotto acqua corrente, quindi ponetela in una casseruola riempita a metà con dell'acqua.

- Unitevi il sedano, la cipolla e la carota, precedentemente mondati e lavati, le foglie di alloro e un pizzico di sale.
- Lasciate bollire per circa un'ora e mezza, modificando il tempo di cottura a seconda della consistenza delle carni della gallina.
- Quando la gallina sarà cotta, toglietela dal brodo, attendete qualche minuto affinché si raffreddi un poco, quindi disossatela e sfilettatene le carni, eliminando la pelle.
- Mondate e lavate le insalatine, disponetele sui piatti e adagiatevi sopra la carne sfilettata, i pinoli e l'uvetta.
- Condite con una vinaigrette ottenuta emulsionando il succo del limone con l'olio e un pizzico di sale.
- Se volete, potete decorare il piatto con dei pomodorini.



### T A B E L L A N U T R I Z I O N A L E

Protidi 27.38 - Lipidi 23.41 - Glucidi 7.96  
Kcal 349.92 - Kilojoule 1464.75

### V I N O C O N S I G L I A T O

Bagnoli Bianco, Dominio di Bagnoli



S E C O N D I

## Cappone di Polverara ripieno di porcini e zucca

**N**obile preparazione, negli ingredienti e nel procedimento di cottura. È piatto principe, con zucca e funghi porcini, del primo autunno.

PREPARAZIONE:  40 minuti  
COTTURA: 150 minuti  
DIFFICOLTÀ: alta

### I N G R E D I E N T I

per 6 persone

**1** Cappone di Polverara pulito  
**300 g** di ricotta misto pecora  
**50 g** di pancarré senza crosta  
**200 g** di porcini freschi  
**100 g** di zucca tagliata a listarelle e sbollentata  
olio extravergine d'oliva  
ricotta affumicata e grattugiata  
**1** spicchio d'aglio e **1** cipolla finemente tritati  
maggiorana e rosmarino  
vino bianco amabile  
burro  
sale e pepe

### TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 76.05 - Lipidi 59.04 - Glucidi 3.82  
Kcal 861.33 - Kilojoule 3605.54

Emanuele Guariento  
Trattoria Al Bosco, Montegrotto Terme

**D**isossate il cappone e tenete da parte gli ossi e la polpa di scarto.

- Spadellate con un poco di burro e di olio la cipolla, l'aglio e i porcini precedentemente puliti e affettati.
- Aggiungetevi la zucca e togliete dal fuoco, unite la ricotta, precedentemente frullata con il pancarré, gli scarti del cappone, la ricotta affumicata e la maggiorana; aggiustate di sale e pepe.
- Farcite il cappone con l'impasto così ottenuto e cucitelo con dello spago da cucina in modo da evitare che il ripieno fuoriesca.
- Ponetelo in una casseruola con qualche cucchiaio d'olio, gli ossi, il rosmarino e cuocetelo in forno a 170° per circa 2 ore, lasciandolo dapprima rosolare e poi tenendolo leggermente umido con il vino bianco e spennellandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura.
- Servitelo affettando la parte centrale e lasciando intere le cosce e le ali.
- Nappate infine con un velo di fondo di cottura e accompagnate con dei funghi porcini sottolio.

### VINO CONSIGLIATO

Colli Euganei Merlot, La Montecchia

