



Corridoio 4

### **Anatra gamba Confit con Fregula Sarda**

Servizi: 12 confezioni candita un po' deludente. 500 grammi 100 grammi di burro, Fregula Sarda, 2 tritate le cipolle, 1 litro di brodo di pollo, 300 grammi di fette spesse di prosciutto crudo. 1 mazzetto di cerfoglio.

uova di 40 quaglia. 1 kg. Funghi del faggio. Un litro di rosso gelatodii barbabietola. 40 tazze croustade.

Polenta: 360 grammi di farina di mais, 1 ½ litro di brodo di pollo, sale, 3 spicchi d'aglio, 150 grammi di burro, 200 grammi di formaggio grattugiato parmigiano, 1 mazzetto di basilico, piccola spina.

Salsa di pomodoro: 2 tritate le cipolle, olio d'oliva, 8 pomodori, 1 bottiglia di salsa di pomodoro, aromi.

Polenta di metodo: Fond di cucina, aglio schiacciato, sale e farina di mais con frusta portate ad ebollizione. Con il coperchio la casseruola in forno a 170 ° c. circa 30 minuti con il. Taglieri strofinare con olio d'oliva. Tritare finemente il basilico.

Polenta dal forno e mescolare con fiocchetti di burro, basilico tritato e formaggio grattugiato.

Depositare su taglieri e 7 mm. sottile spanditura.

Con una piccola spina 40 tasti sporgono e su tre oliato scale.

Fregula Sarda: preparare secondo il metodo del Risotto (20 minuti). Risciacquo a freddo. Prosciutto di Parma in brunoise di taglio e appena prima di servire sotto il mix di Fregula.

Salsa di pomodoro: soffriggere tritata Cipolle in una casseruola, adequate colture pomodori a pezzi con esso frutta, aglio e il salsa di pomodoro dalla bottiglia. Portare ad ebollizione. Quindici minuti, lasciate raffreddare e quello con la mano frullatore purere.



### **Gekonfijte eendenbout met Fregula Sarda**

**Benodigheden:** 12 pakjes gekonfijte eendenbouten. 500 gram Fregula Sarda, 100 gram boter, 2 gesnipperde uien, 1 liter kippenfond, 300 gram dikke plakken rauwe ham. 1 bos kervel. Pocheerpan.

40 kwarteleitjes. 1 kg. beukenzwammen. Een liter rode bietenijs. 40 Croustade bakjes.

**Polenta:** 360 gram maïsmeel, 1½ liter kippenfond, zout, 3 teentjes knoflook, 150 gram roomboter, 200 gram geraspte Parmezaan, 1 bos basilicum, kleine steker.

**Tomatensaus:** 2 gesnipperde uien, olijfolie, 8 vleestomaten, 1 flesje tomatensaus, smaakstoffen.

**Werkwijze Polenta:** Fond koken, zout, uitgeperste knoflook en het maïsmeel met de garde aan de kook brengen. Met het deksel op de casserole in de oven op **170°C. ongeveer 30 minuten** garen. **Snijplanken** insmeren met olijfolie. **Basilicum fijn hakken.**

Polenta uit de oven halen en vermengen met klontjes boter, gehakte basilicum en geraspte kaas. **Storten op de snijplanken** en 7 mm. dun uitstrijken.

Met een **kleine steker 40 rondjes** uitsteken en op **drie geöliede** schalen verdelen.

**Fregula Sarda:** Bereiden volgens de methode van Risotto (20 minuten koken). **Koud spoelen.**

**Parmaham** in brunoise snijden en **vlak voor het serveren** onder de **Fregula** vermengen.

**Tomatensaus:** Gesnipperde uien fruiten in een passende casserole, gewassen stukjes tomaten mee fruiten, knoflook en de tomatensaus uit het flesje erbij. **Aan de kook brengen.**

**Vijftien minuten** zachtjes koken, wat laten afkoelen en met de staafmixer pureren.

Door de **bolzeef wrijven** en op smaak brengen.

**Gekonfijte eendenbouten** met verpakking, **10 minuten verwarmen in kokend water**, uit de verpakking halen en het vlees van de botten halen.

Voor het serveren het **gekonfijte vlees opwarmen** en **vermengen** met de **fregula**, gehakte **kervel** en blokjes **Parmaham**.

**Beukenzwammen** kort bakken.

**Croustades** vullen met **rode bietenijs**. (Erik zorgt voor het ijs)

**Kwarteleitjes** bakken en op schalen leggen.

**Opmaak:** Het is een warm gerecht, dus warme borden en in drie etappes opmaken door eerst een lepel tomatensaus in het midden draperen met daarin de **schijf Polenta** met daarop **feestelijk** een eetlepel **gekonfijte eendenbout**. Erop de **gebakken kwartel ei** en ernaast enkele **beukenzwammen** en het **croustade rode bietenijs**.

Wijnsuggestie:

**Montefalco Rosso Arnaldo Caprai.**

Regio Umbrië, Montefalco. De Sagrantino druif is een absolute topper van dit huis. De wijn bevat 15% Sagrantino, 15% Merlot en 70% Sangivese. De wijn heeft een briljante robijnrode kleur met intense aroma's van rijp rood fruit, een volle smaak en een nobele afdronk.