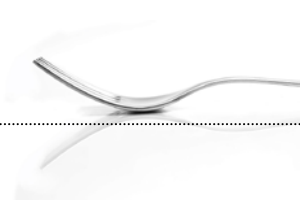


**+gusto**  
*regalarsi benessere a tavola*



# il Ricettario





# Scaloppine alla senape



## ingredienti (per 4 persone)

300gr. di polpa di struzzo tagliata a fettine  
50 gr. di farina bianca  
2 cucchiaini di senape dolce  
2 cucchiai di olio di oliva  
1 noce di burro  
prezzemolo tritato  
sale, pepe.

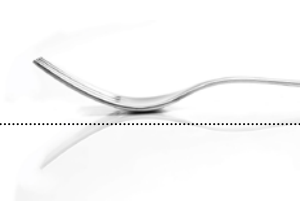


## procedura

Versare in una padella l'olio e il burro e quando saranno bollenti aggiungere le fettine di carne ben infarinate.

Lasciare rosolare, rigirare, salare e pepare.  
Bagnare con la senape sciolta in una tazzina di acqua. Lasciare sbollire fino a che il liquido non sia evaporato.

Cospargere con il prezzemolo tritato e servire ben caldo



# Struzzo alla rucola



## ingredienti (per 4 persone)

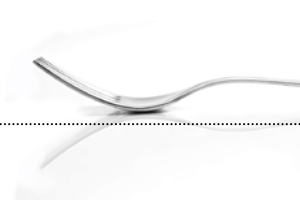
8 fettine di polpa di struzzo tagliata sottile  
3 cucchiari di olio di oliva  
il succo di ½ limone  
un mazzetto di rucola  
sale, pepe.



## procedura

Scottare velocemente le fettine di polpa di struzzo su di una piastra bollente.

Posarle su un piatto di portata ricoperto di rucola tagliata fine, cospargere con olio e limone, aggiungere qualche foglia di rucola come decoro e servire (salare e pepare da entrambe le parti.)



# Bocconcini di struzzo per bourguignonne



## ingredienti (per 4 persone)

800 grammi di bocconcini di struzzo  
una patata  
salse varie  
olio



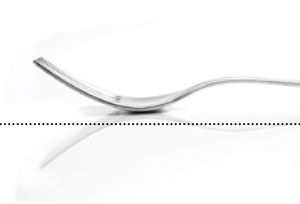
## procedura

Tagliare a cubetti la carne e metterla su un piatto di portata.  
Versare l'olio nella casseruola in dotazione all'apposito fornello a spirito per la fondue, riempirla circa per metà e farla scaldare su fuoco basso.

Appoggiare sopra al fornello la casseruola con l'olio già caldo, unire la patata a pezzi (per evitare gli schizzi) e accendere la fiamma del fornello.

Infilzare un cubetto di carne sulla lunga forchettina a due punte e immergerlo nell'olio bollente.

Lasciarlo cuocere per pochi istanti, sgocciolarlo e condirlo con una salsa a piacere prima di gustarlo



# Bocconcini al rosmarino



## ingredienti (per 4 persone)

600 gr. di bocconcini di struzzo  
1 bicchiere di vino bianco secco  
4 cucchiari di olio di oliva  
1 spicchio di aglio  
sale, pepe  
3, 4 rametti di rosmarino.

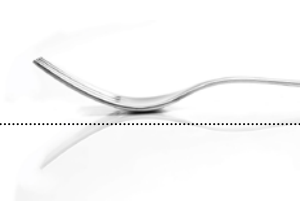


## procedura

Fare imbiondire lo spicchio d'aglio in una padella capiente.  
Unire la polpa di struzzo a pezzetti e lasciar rosolare per circa ¼ d'ora assieme ai rametti di rosmarino.

Salare, pepare e versare il bicchiere di vino, mescolando e lasciando evaporare. Continuare la cottura a fuoco lento rigirando di tanti in tanto, unire un po' di brodo se la carne dovesse asciugare troppo.

Coprire la padella con un coperchio e far cuocere per ¾ d'ora.  
Al termine, togliere lo spicchio d'aglio e i rametti di rosmarino e portare in tavola.



# Tagliata



## ingredienti (per 4 persone)

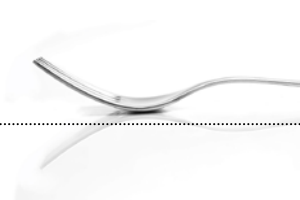
Due cucchiari d'olio d'oliva extra vergine,  
un rametto di timo fresco;  
500-600 grammi di carne (filetto o polpa)  
di almeno un centimetro di spessore.



## procedura

Scaldare l'olio in una padella di alluminio.  
Far saltare le fette di carne a fuoco vivo per non più di 20-30  
secondi per parte.

Mettere le fette in un piatto caldo.  
Guarnire con rucola fresca.  
Versare il fondo di cottura.  
Accompagnare con patatine e carotine lessate



# Fonduta alla borgognona



## ingredienti (per 4 persone)

800-1000 g di carne di struzzo (anche piccoli pezzi purchè senza nervetti);  
una patata;  
salse per fonduta;  
olio di semi.



## procedura

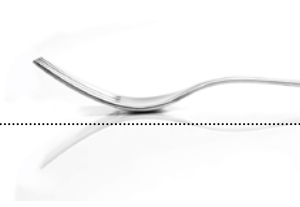
Tagliare a cubetti la carne e metterla in un grande piatto da portata.

Versare l'olio nella casseruola dell'apparecchio per fonduta. Riempirla circa a metà e scaldare a fuoco basso.

Quando l'olio è caldo aggiungervi la patata tagliata a pezzi e accendere la fiamma del fornello.

Infilare i cubetti di carne sulle apposite forchettine ed immergerli nell'olio bollente.

Lasciare cuocere per pochi secondi, sgrondare e condire con salse a piacere



# Fettine imperatore



## ingredienti (per 4 persone)

4 fette di carne di struzzo da 100 g circa l'una  
4 fette di prosciutto di struzzo  
20 gr di funghi porcini secchi oppure 100 gr di funghi freschi  
farina  
sale, pepe, olio di oliva  
50 gr di burro  
prezzemolo



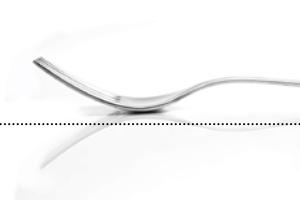
## procedura

Far ammorbidire i funghi secchi in acqua tiepida quindi passarli in una teglia con olio di oliva, salarli ed unire del prezzemolo tritato.

Nel frattempo passare le fette di carne nella farina quindi farle soffriggere 1 minuto per parte in una teglia dove avrete fatto sciogliere il burro, salare e pepare a piacere.

Predisporre 4 fogli di pellicola di alluminio e sistemare al centro di ognuno una fettina di carne soffritta, ricoprire con una fetta di prosciutto e una cucchiata dei funghi precedentemente preparati, chiudere il foglio di alluminio formando un cartoccio e passare in forno ben caldo per 10 minuti





# Hamburger

alla griglia

## con cipolla brasata



### ingredienti (per 6 persone)

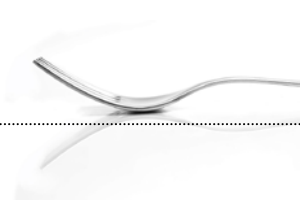
6 hamburger di struzzo  
1 dl di olio extravergine d'oliva del Garda doc,  
100 gr di burro  
250/300 gr di cipolle  
sale e pepe



### procedura

Metti a brasare in una padella le cipolle tagliate a velo con il burro, aggiusta di sale e pepe. Passa la carne sulla griglia ben calda un paio di volte per lato; metti gli hamburger sui piatti da portata stendendo sopra le cipolle brasate.

Puoi accompagnare con un tortino di patate cotte in una padella antiaderente oppure con degli asparagi passati al burro o le classiche patate fritte.



# Premium

## Filetti

# con cipolla brasata



## ingredienti

(per 6 persone)

calcolare 150/180 gr. di filetto di struzzo (premium fillet) per persona  
olio per friggere (arachidi o oliva)

Salse: maionese alla senape, maionese con Ketchup, maionese all'arancia, maionese con sott'olii tritati, maionese con peperoncino, tabasco, salsa al rafano, tartara, ecc. secondo i gusti.

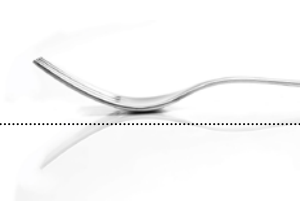


## procedura

Taglia la carne a dadi mettendola su di un vassoio e porta in temperatura l'olio della padella di cottura che può essere di arachidi od'oliva meglio farlo sulla cucina a gas che sul fornello ad alcool, è più veloce).

Usando le forchettine colorate a due punte fai degli spiedini di carne con 2/3 dadini, immergile nell'olio bollente quel tanto (1/2min) secondo i gusti di ogni commensale.

una volta che la carne, aiutandosi con una forchetta, stacchi i bocconcini di carne per depositarli sul piatto e si mangiano con le salse che avrai scelto. la carne va sfilata dallo spiedino non solo per motivi igienici ma anche per evitare scottature alle labbra con lo spiedino stesso.



# Rosette allo scottadito



## ingredienti (per 6 persone)

6 fette, 4 uova, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 pizzico di noce moscata, 1 cucchiaino di semi di coriandolo, 1 rametto di timo, buccia grattugiata di ½ limone, mollica di pan carrè grattugiata per l'impanatura, 150 gr di burro chiarificato, 100 gr di farina, pepe e sale.



## procedura

Batti leggermente le fettine di struzzo, spolverale con uno strato sottile di farina, quindi passale nell'uovo sbattuto salato e pepato avendo aggiunto tutti i profumi ed il parmigiano grattugiato, poi passa all'impanatura comprimendole con la lama di un coltello.

Cuoci le cotolette con burro chiarificato colorandole da entrambi i lati. Servire ben calde con contorno di patatine saltate al burro

**+gusto**  
regalarsi benessere a tavola

*il Ricettario*

