



Consumato alla Reale

"Consumato" deriva dal francese "*Consommé*", participio passato del verbo "*consommer*", "*consumare*". Con tale nome s'intende un brodo ristretto, cioè ridotto dopo una bollitura prolungata a fuoco basso. La differenza fra un "*consommé*" rispetto ad un brodo ristretto risiede nel fatto che nel brodo, a causa della lunghissima cottura, che va oltre le 8 ore in una preparazione classica, non ci sono quasi più proteine, dato che la maggior parte é stata ridotta in amminoacidi, mentre nel *consommé* moderno, riprendendo della carne a metà cottura, saranno presenti proteine in quantità piuttosto importanti, dato che i succhi estratti dalla carne e dalle verdure della seconda cottura non hanno ancora avuto il tempo di essere degradati completamente.

Ingredienti:

400 g. polpa di manzo tritata (scelta fra i tagli più magri)
 2 litri di buon brodo di carne
 una chiara d'uovo
 un ciuffo di erba cipollina
 una carota
 una gamba di sedano
 un paio di gambe di prezzemolo
 sale q.b.

Preparazione

Tagliare a dadini la carota e il sedano, mescolare la carne con l'erba cipollina e il prezzemolo tritati finemente, unire la chiara d'uovo e amalgamarla con cura. Mettere sul fuoco il brodo e aggiungere i dadini di verdura (brunoise) e poi la carne, riscaldare sino quasi al bollore (prestare molta attenzione: il brodo deve fremere ma non bollire, la carne deve formare il cosiddetto "cappello", cioè rimanere sopra il brodo a mo' di cimiero), cuocere per un'ora e mezzo, lasciar raffreddare, filtrare e, se, necessario sgrassare. Riscaldare il consumato e servire in tazza. È un ottimo inizio per una cena dai secondi importanti, come lessi misti o cacciagione di pelo in salmì.

Chi possiede un orto, può sostituire l'erba cipollina con una cipolla gialla tagliata in tre fette spesse, con tutta la buccia, grigliata, di modo che la buccia della cipolla conferirà al brodo una bella tinta ambrata e la grigliatura una punta d'aroma del tutto particolare.

The Royal Consomme

The "*Consumato Reale*" has it's origins from the French "*Consommé*", past participle of the verb "*consommer*", meaning 'to consume'. With such name one means to differentiate between a *normal broth* and a modern *consommé*. Whereas the former is usually cooked for more than 8 hours, and thus loses its proteins, since most of them are reduced into aminoacids, the modern *consommé* grants more proteins because during the cooking the meat is removed.

Ingredients:

400gr Beef Mince Meat
 2 L Beef Broth
 1 Egg Albumen
 1 Chive
 1 Carrot
 1 Celery leg
 1 Tuft of Parsley

Directions

Chop in a diced-like shape the carrot and the celery. Cut the chive and the parsley in a very thin manner and mix everything with the mincemeat. At this point, add the albumen and amalgamate everything together. Put the broth on the burner and add the diced-like vegetables and the meat. Heat everything for one hour and a half. It is very important to remember that the broth should not boil but quiver. After one hour and a half, let the broth cool down, filter it and, if necessary, degrease. Warm the *consommé* and serve it in a cup. The broth is a perfect starter for dinners in which meat will be the protagonist.



Babà imperiale

Ingredienti (per 4 persone):

400 g. farina
 20 g. lievito di birra
 100 g. zucchero
 ½ tazza panna liquida
 10 g. sale
 300 g. burro
 8 uova
 ¼ di litro di panna montata
 50 g. cedro e arance candite
 1 dl. Vino Madera
 ½ stecca vaniglia
 ½ bicchiere di latte
 scorza di 1 limone grattugiata,

Preparazione

Con una tazza di farina, il latte tiepido e il lievito, preparate un panetto di pasta e lasciatelo lievitare coperto da un tovagliolo ripiegato in quattro. Prendete la restante farina e mettetela in una zuppiera, unitevi lo zucchero, il sale, la panna liquida, 150 g di burro e 2 uova. Mescolate insieme gli ingredienti e incorporate anche il panetto lavorando la pasta, solevandola e sbattendola ripetutamente. Quando la pasta sarà ben amalgamata, aggiungetevi le altre uova, uno alla volta e il burro a pezzetti. Appena vedrete l'impasto liscio e lucido, unitevi i canditi tritati grossolanamente. Coprite la marmitta e mettetela in un luogo riparato, finchè il volume dell'impasto sarà raddoppiato. Prendete uno stampo piuttosto largo e alto, imburратelo e collocatevi a pezzi la pasta fino a 2/3 della sua capacità. Lasciate lo stampo in luogo tiepido, finchè la pasta sarà lievitata fino all'orlo, infornate allora a discreto calore, finchè, provando il punto di cottura con un stecchino infilato nel dolce, lo ritirerete asciutto. Lasciatelo raffreddare sopra un setaccio di crine, poi irrorate la superficie di sciroppo, che avrete preparato sciogliendo lo zucchero nel Madera bollito, unitamente alla scorza grattugiata del limone e alla vaniglia. Quindi copritelo con la panna montata.

Imperial Babà

Ingredients (Serves 4 people):

400 g. flour
 20 g. yeast
 100 g. sugar
 ½ cup double cream
 10 g. salt
 300 g. butter
 8 eggs
 ¼ l. whipped cream
 50 g. candied oranges
 1 dl. Madera Wine
 ½ stick vanilla
 ½ glass milk
 1 lemon peel grated,

Directions

Make a block of dough using a cup of flour, lukewarm milk and yeast. Cover it with a cotton napkin and let it rise. Take the remaining flour and put it in a bowl with sugar, salt, double cream, 150g of butter and 2 eggs. Mix everything and then add the block, working the dough, lifting and beating it repeatedly. When the dough will be well merged, add the other eggs, one by one, and the butter cut into small pieces. When the dough will be smooth and polish, add candied minced grossly. Cover the bowl and leave it until it double in size. Take a tall and large baking pan, grease it and put pieces of dough until 2/3 of its capacity. Leave the pan in a warm place and wait until the dough will rise, then put it in oven at moderate temperature, until it ready. Use a toothpick to check if the cake is ready. Let it cool down on a sieve, then wet it with syrup, made melting sugar into boiled Madera wine with grated lemon peel and vanilla. Finally cover it with whipped cream.