



## Pollo alla Marengo di Napoleone

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di circa 1 kg
- 1 bicchiere di vino bianco
- 6 uova
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- gamberi di fiume
- farina
- funghi
- pomodori
- prezzemolo
- limone
- pane raffermo
- sale, pepe e noce moscata

Preparazione:

Prendere un pollo, tagliarlo a pezzi, infarinarli e passarli in una padella con abbondante olio d'oliva e un trito di funghi, salare, pepare e aggiungere una presa di noce moscata. Quando la carne sarà rosolata, mettere dei pomodori a cubetti, gamberi precedentemente scottati nel vino, un trito di prezzemolo e succo di limone. Proseguire la cottura. A parte, in due tegami diversi, friggere nell'olio d'oliva delle fette di pane e delle uova pari al numero dei commensali. Servire il pollo alla Marengo, disponendo al centro del piatto il pane, con sopra le uova ed intorno i pezzi di carne con la loro salsa.

## Ricetta realizzata per il 150° anniversario della Marina Militare

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di baguette da un centimetro
- 2 uova battute
- 4 piedi di indivia belga
- 60 g. burro g 60
- 100 g. gamberi sgusciati g 100
- 1 bicchiere di latte
- 100 g. petto di pollo
- 100 g. funghi champignon freschi
- 15 g. cipolla bianca tritata al momento

## Napoleone's Marengo style chicken

Ingredients for 4 persons:

- about 1 kg of chicken
- 1 glass of white wine
- 6 eggs
- 3 spoons of olive oil
- river prawns
- flour
- mushrooms
- tomatoes
- parsley
- lemon
- stale bread
- salt, pepper and nutmeg

Preparation (how to do it):

Take the chicken, cut it in pieces and dust them with flour. Sear the pieces in a pan with copious olive oil, along with minced mushrooms. Add salt, pepper and a pinch of nutmeg. When the chicken will be browned, add the little tomatoes cubes, the prawns already parboiled in wine, the pounded parsley and the lemon juice. Carry on the cooking. Aside from the pan, it's time to use 2 different saucepans to fry in olive oil, slices of bread and eggs in equal number to the number of tablemates. Serving the chicken 'alla Marengo', putting the bread in the center of the plate, covered by the eggs and rounded by the pieces of meat with the sauce.

## Recipe realized for the 150° anniversary of the Italian Navy

Ingredients for 4 persons:

- 8 little slices of baguette (1 cm)
- 2 scrambled eggs
- 4 Belgian endive
- 60 g. butter
- 100 g. shelled prawns
- 1 glass of milk
- 100 g. chicken breast
- 100 g. fresh champignon mushrooms
- 15 g. white onion (minced at the moment)
- 30 g. salmon eggs
- 3 parsley tufts

## Ricetta 15

### Recipe 15



30 g. uova di salmone  
3 ciuffi di prezzemolo  
60 g. polpa di pomodoro fresco tagliata a dadini e condita con olio, sale e basilico  
olio per friggere q.b. per immersione  
sale q.b.

#### Esecuzione

Passare le fettine di pane nel latte per bagnarle leggermente, lasciarle riposare almeno due minuti in un piatto. Di seguito infarinarle, batterle tra le mani per togliere l'eccesso di farina e lasciarle riposare ancora due minuti, affinché la farina reidrati in modo da diventare il collante per le uova. A questo punto, passare le fettine di pane nell'uovo, scolarle bene e friggerle in immersione. Appena risultano croccanti scolarle su un panno carta e tenerle a parte. Prendere l'indivia, tagliarla a quarti, disporla in una teglia cosparsa con poco olio e sale, coprirla con un foglio di carta di alluminio e farla cuocere in forno a 140°C, fin quando non risulterà morbida. A questo punto è ora di passare ai "tre salti in padella".

- Per il primo salto: mettere un terzo del burro in una padella antiaderente, aggiungere la cipolla tritata e gli champignon tagliati sottili, fare cuocere a fiamma viva il tutto fin quando i funghi non risulteranno croccanti e saporiti, regolare di sale alla fine.
- Passare ora al secondo salto: in un'altra padella mettere un'altro terzo di burro e il pollo tagliato a lamelle e farlo cuocere a fiamma viva, fin quando il pollo non risulterà croccante e rosolato, regolare di sale e a fine cottura aromatizzare con un poco di pepe macinato al momento.
- In ultimo il terzo salto: i gamberi. Ripetere l'operazione con il rimanente burro e un poco di prezzemolo, facendo attenzione questa volta a cuocere i gamberi a fiamma bassa, con padella coperta: i gamberi hanno bisogno di una cottura dolce (devono rimanere morbidi). In una ciotola miscelare funghi, gamberi e pollo. Prendere l'indivia stufata e tagliarela a pezzi piccoli, in modo da poter essere mangiata soltanto con la forchetta. A questo punto si è pronti per il servizio.

Sul fondo di un piattino mettere i crostini di pane fritti all'uovo, sopra adagiarvi mezzo cucchiaino d'indivia a fette, coprire ogni fetta con il misto di gamberi, pollo e funghi. In ultimo, per decorare e rifinire, mettere un pò di uova di salmone e qualche cubetto di pomodoro

60 g. fresh tomatoes pulp cut in little cubes and dressed with oil, salt and basil  
oil for fry (just enough for immersion)  
salt (just enough)

#### Instructions

Lightly dip into the milk the slices of bread, in order to soak them slightly. Let them stand for two minutes in a plate. Now it's time to dust and tap them within the hands in order to eliminate the flour in excess. Let them stand for two minutes more in a plate, so that the flour rehydrate itself in order for the eggs to glue perfectly on the surface. At this point, it's time to dip the slices of bread into the scrambled eggs, drip them carefully and deep fry them. When they will become crunchy it's time to drip them using a paper tissue and leave the fried slices on one side. Pick the endive, cut it in four parts, arranging the parts inside a baking tray scattered with a bit of oil and salt. Cover the endive with aluminum paper and let it cook at 140 °C until it become soft. At this point, it's the moment to move to the next step, the "tre salti in padella" (three jumps in the pan).

- The first 'jump': put one-third of the butter inside a non-stick pan, add the minced onion and the thin sliced champignons. Let everything cook on naked flame until the mushrooms will become crunchy and tasty. In the end you will have to add the correct quantity of salt.
- It's now time for the second 'jump': put one-third of butter inside another pan together with the thin sliced chicken and let it cook on naked flame, until the chicken will become crunchy and browned. Add the salt when the cooking is over and season the plate with a bit of grind pepper.
- The last part of the recipe it is the third 'jump': the prawns. Follow the same procedure with the rest of the butter adding a bit of parsley. This time paying attention to cook the prawns inside a covered pan on low flame. The prawns need a delicate cooking (they have to stay tender). Inside a little bowl blend mushrooms, prawns and chicken. Pick the stewed endive and cut it in little pieces, so that would be possible to eat the endive just using a fork. At this point everything is ready to be served.

Lay down the fried egg toasted bread on the bottom of a small plate, ease down half spoon of sliced endive on the top, cover each slice with the mixture of prawns, chicken and mushrooms. At the end, to adorn and dress the plate, add a bit of salmon's eggs and few little cubes of tomatoes.