

Scaloppine al cioccolato

Ingredienti: 400 grammi di scaloppine di vitello o di pollo, 10 grammi di burro, 40 grammi di cioccolato extra fondente, Sale q.b.

Preparazione:

_ Fondere il burro in una padella, poi aggiungere le scaloppine di vitello e farle cuocere per 2 minuti circa per lato. Aggiungere un pizzico di sale e metterle nei piatti da portata.

_ Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, e una volta sciolto usare un cucchiaino per metterlo sulle fettine, ricoprendole omogeneamente.

Anitra in salsa di cioccolato

Ingredienti: 1 anitra, 2 cipolle, 2 carote, 1 cucchiaino di olio oliva, 4 cucchiai di aceto di vino, 1/3 di bottiglia di vino bianco secco, un mazzetto aromatico di erbe, 50 gr di cioccolato fondente, il succo di un limone, pepe nero e sale.

Per le verdure: 100 gr di patate, 100 gr di sedano, 100 gr di carote finemente affettate, 2 cucchiai di burro.

Procedimento: asciugate l'anitra e bucherellatela con la forchetta. In una pirofila fate soffriggere nell'olio le cipolle e carote a fette sottili e mettetele da parte. Fate rosolare l'anitra nella stessa pirofila con l'olio e mettetela da parte. Versate nel medesimo olio l'aceto e fate cuocere finché non è evaporato quasi del tutto. Aggiungete il vino, le cipolle e le carote (che avevate messo da parte già soffritte), il mazzetto aromatico, sale pepe e l'anitra. Coprite e fate cuocere adagio per circa un'ora e mezza. Poi prendete l'anitra e tagliatela, ma lasciatela al caldo. Schiumate il grasso dalla pirofila e aggiungetevi il cioccolato e il succo di limone. Versate questa salsa in una salsiera e tenetela al caldo. Soffriggete tutte le verdure nel burro in una pentola coperta. Con queste verdure fate un letto su di un piatto di portata e adagiatevi l'anitra, che servirete con la salsa a parte.