

SAN QUIRICO D'ORCIA

Vellutata di fagiano

Questa ricetta è la 'discendente' diretta della crema di fagiano all'avignonese o dell'arcivescovo Tarlati, di cui però racconterò in seguito. Per ora prendete nota delle dosi e del procedimento.

Per 4 persone

1 fagiano tenero
1 cipolla,
1 carota
2 coste di sedano
10 decilitri di panna fresca

1 rosso d'uovo
2 o 3 chiodi di garofano
½ bicchiere di vino bianco
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Pulite bene il fagiano togliendo le interiora, tagliatelo in quarti e mettetelo a rosolare in una terrina con il battuto di odori e quattro cucchiaini d'olio. Aggiungete acqua (o brodo di verdure) e il vino con i chiodi di garofano e lasciate evaporare il tutto cuocendolo per circa un'ora. Togliete il fagiano, disossatelo e rimettete i pezzi di carne nella terrina facendo cuocere ancora per una decina di minuti. Passate tutto al mixer di cucina in modo da ottenere una crema densa. A fuoco basso riscaldate il tutto aggiungendo la panna liquida e il rosso d'uovo amalgamando bene. Servite molto caldo con crostini di pane tostato con formaggio fuso.

LE MEDESIME RICETTE ALL'USO DEI TEMPI PASSATI

Vellutata di fagiano

Antica ricetta toscana, dell'aretino, questa vellutata vede protagonista la famiglia Tarlati di Anghiari che aveva il feudo e il castello a Pietramala. L'introduzione di questo piatto nella cucina toscana è dovuto ad un rappresentante di quella famiglia, il vescovo Guido Tarlati. Visse un periodo della sua vita di prelado al seguito di uno dei papi avignonesi, Giovanni XXII (1249-1334), e proprio lì, ad Avignone, prese coscienza di questa zuppa molto simile alla soupe à la reine (che mi risulta fosse fatta però con il pollo), che importò nella sua terra di origine e di lì poi diffusa in buona parte della Toscana centro – meridionale.