

## LE CARNI

Con il nostro Food Processor potrete trattare le carni anche di seconda e di terza qualità preparando dei piatti assolutamente digeribili ed ottimi al palato. Per la preparazione inserire a pezzi la carne nel vaso da lavoro attraverso il tubo di alimentazione e lasciar funzionare l'apparecchio fino al formarsi della palla. La carne così trasformata va plasmata nella forma desiderata e cotta a piacere. Si noterà che la carne così trattata non rilascia nel vaso da lavoro i suoi liquidi, e che si ricompatta con facilità. Questo grazie ad una speciale tecnica costruttiva del ns. Food Processor.

### Bistecca

#### *Ingredienti:*

*100 gr.di carne per ogni bistecca, sale e pepe. Accessori da usare:lama universale*

#### Preparazione:

Mettere la carne a pezzi nel vaso da lavoro. Azionare il Robot da cucina e lasciar lavorare bene finché la carne risulterà sfibrata (continuando nella preparazione ed aggiungendo del brodo, si può ottenere un ottimo omogeneizzato di carne).Versarla sul tagliere ed aiutandosi con la paletta, ricomporre la forma della bistecca. Cuocerla in una casseruola o farne delle cotolette. Il potere nutritivo, le vitamine della carne, ed il sapore restano intatti. E' possibile farne delle varianti inserendo assieme alla carne, formaggi, patate, prezzemolo.

## **Pasticcio di coniglio**

### *Ingredienti:*

*1 coniglio, sale (q.b.), pepe, alloro, timo, 1 cipolla, 200 gr.di lardo, 1/2 bicchiere di Marsala, 1 cucchiaino di Brandy, 2 cucchiai di farina, 2 uova, noce moscata. Accessori da usare:lama universale*

### Preparazione:

Pulire il coniglio e tagliatelo in 2 pezzi. Disossate la parte posteriore. Togliete i filetti dorsali dalla parte anteriore e tagliateli a strisce sottili. Per la farcitura: finite di disossare la parte anteriore del coniglio. La carne così ottenuta la metterete nel vaso da lavoro del Vs.Robot da Cucina insieme al lardo, al Marsala, al Brandy, alla farina, alle uova (interere), noce moscata ed agli aromi. Lavorare il tutto per 30 secondi fino ad ottenere una crema liquida. Mettere il ripieno in una terrina ed aggiungere le strisce di carne preparate. Lasciare riposare per 12 ore a temperatura ambiente (oppure 24 ore in frigorifero). Trascorso tale periodo, versare il tutto in una teglia e cuocere in forno a fuoco basso a bagnomaria per un'ora e mezza o due. Sfornare, mettere sulla teglia un peso di circa 3-4 Kg. per evitare che la gelatina scenda verso il basso. Il pasticcio di maiale o di vitello vengono preparati allo stesso modo.

---

## **Scaloppine di vitello alla valdostana**

### *Ingredienti:*

*500 gr.di carne di vitello magra, un uovo fresco sbattuto, 100 gr.di funghi porcini affettati, 125 gr.di fontina, un bicchiere di olio extravergine di oliva, 50 gr.di burro, farina quanto basta per infarinare. Accessori da usare:lama universale*

**Preparazione:**

Preparate otto scaloppine, salatele ed infarinatele su ambo i lati. Immergetele quindi nell'uovo sbattuto e farle saltare nell'olio bollente. Quando sono cotte e dorate da entrambi i lati, toglierle dal recipiente e metterle in disparte al caldo. Nel fondo di cottura rimasto saltare i funghi ed appena pronti metterli in disparte anch'essi al caldo. Comporre quindi il piatto in questo modo: disporre le scaloppine su di una pirofila imburrata, mettere sopra ognuna di esse pochi funghi cotti. Coprire con sottili fettine di formaggio. Disporre il tutto in un forno ben caldo per due o tre minuti. Prima di servire cospargere il tutto con burro nocciola.