

*Stéphane Reynaud*

*di pelo e di piuma*

Guido Tommasi Editore

*Fotografie di Marie Pierre Morel*

*Illustrazioni  
di José  
Reis de Matos*



STÉPHANE REYNAUD

*Cacciagione  
di pelo e di piuma*

FOTOGRAFIE  
DI MARIE PIERRE MOREL

ILLUSTRAZIONI  
DI JOSÉ REIS DI MATOS

Guido Tommasi Editore

# Cacciatore di gusto

La giornata è appena finita. Ottobre, tristemente cupo, risuona dei colpi di fucile attraverso gli abeti, sono tempi duri per la selvaggina. Il campanello suona: "Ciao Stef, non vuoi una coscia di capriolo? L'abbiamo appena diviso...". Ottobre ritrova il sole in cucina, che meraviglia. Io non sono un cacciatore, ma amo la cacciagione, amo cucinarla, esaltarla, dividerla. I pezzi più grandi, come i cosciotti, impiegano molto tempo a cuocere e sprigionano un profumo così potente da mettere in agitazione le papille. Quelli più piccoli, altrettanto saporiti, vanno gustati in beata solitudine. L'animale sarà spolpato fino a lasciare la carcassa perfettamente pulita, le facce riflettono l'abbondanza del banchetto. La caccia e i successivi banchetti fanno parte del nostro patrimonio, vanno conservati e mantenuti in vita: la parola d'ordine è rispetto per l'animale; la tavola l'obiettivo finale.



*Carniere*



46

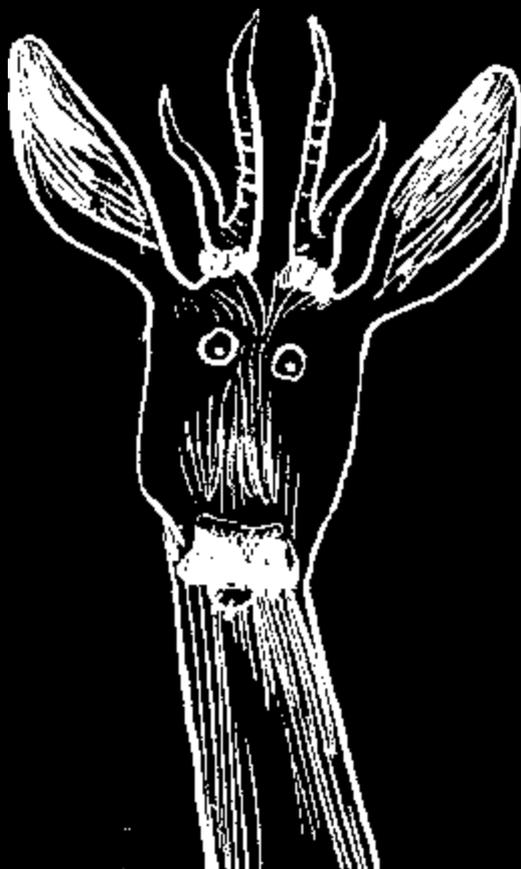


CACCIAGIONE  
DI PELO



12

*Capriolo*



*Lepre*



76



80



*Coniglio*

CACCIAGIONE  
DI PIUMA

*Fagiano*



142



*Pernice*



164



178



*Anatra*



*Colombaccio*



208



*Allodola*



242



*Beccaccia*



268

*Per non tornare a mani vuote...*



# *bistecca di capriolo*

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 10 MINUTI

COTTURA 10 MINUTI

1 KG DI FILETTO DI CAPRIOLO

3 CIPOLLE

4 STELI DI PREZZEMOLO RICCIO

100 ML DI PORTO BIANCO

50 G + 50 G DI BURRO

1 CUCCHIAIO DI OLIO DI GIRASOLE

1 CUCCHIAINO DI PEPE MACINATO GROSSO

SALE

Sbucciate le cipolle e affettatele. Tagliate il filetto di capriolo a fette (lo spessore dipende dalla cottura desiderata). Scaldare 50 g di burro in una padella con l'olio di girasole, aggiungete le fette di capriolo e rosolate per 2-3 minuti per lato se preferite una cottura al sangue. Togliete la carne e rivestitela di alluminio.

Mettete nella padella le cipolle, deglassate con il porto bianco e cuocete per 5 minuti. Aggiungete il prezzemolo e il burro rimasto, il pepe macinato grosso e il sale. Unite il sugo recuperato nel piatto del capriolo. Mescolate, nappate le bistecche con il sugo alle cipolle e servite subito.





# IL CONIGLIO SELVATICO

Nome latino: *Oryctolagus cuniculus*

Il coniglio selvatico è una delle prede più apprezzate.

In molte regioni è considerato dannoso per la sua caratteristica di riprodursi rapidamente (è un vero birichino!), provocando squilibri ecologici e danni all'agricoltura. La carne di coniglio è delicata e magra, alleata di una dieta ipocalorica (se non si aggiunge la salsa!) e ricca di nutrienti e vitamine. Come tutte le carni magre, il coniglio deve cuocere a fuoco basso per non asciugarsi troppo; una temperatura di 60°C all'interno delle zampe posteriori sarà segno di una cottura perfetta.

## TIPO DI CACCIA

Questo animale viene cacciato dalla terza domenica di settembre fino al 31 dicembre.

## GNAMI!

Il coniglio si gusta caldo o freddo, è un ottimo sostituto del pollo e dà risultati altrettanto buoni in terrina o in rillettes (dimenticando in questo caso l'aspetto dietetico, in cambio del piacere...); può essere cucinato arrosto in modo molto semplice; con pancetta, cipolle pomodori si trasforma "alla lionese"; coperto di senape prende la strada di Digione; cotto a fuoco basso nel brodo o nel vino diventa in fricassea o in salmì. Insomma, il coniglio ha molte qualità e le sue zampe sono tradizionalmente considerate un portafortuna.

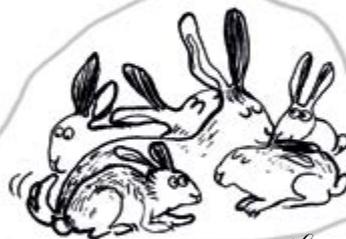


*Cacciagione di pelo*

# Il coniglio nella sua Tana



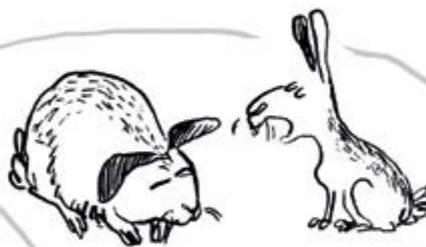
La dimensione è di  
38-50 cm



La cucciolata è  
in media di 5 coniglietti



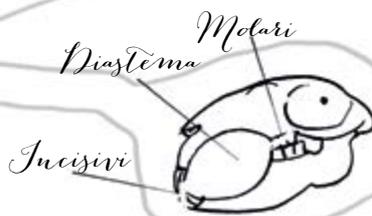
La dispensa



Peso massimo:  
2,5 kg



La ciccolofia



Aspettativa di vita:  
3 anni

# *anatra arrosto al pepe*

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 1 ORA

RIPOSO 15 MINUTI

**1 ANATRA SELVATICA GRANDE O 2 PICCOLE**

**4 CAROTE**

**3 CIPOLLE**

**1 FORMAGGIO CREMOSO AL PEPE**

**1 CUCCHIAIO DI PEPE MACINATO GROSSO**

**1 CUCCHIAIO DI FLEUR DE SEL**

**150 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

Sbucciate le carote e tagliatele a fettine. Sbucciate le cipolle e affettatele.

Farcite l'anatra con il formaggio cremoso al pepe e metà delle cipolle.

Lucidatela con l'olio extravergine d'oliva e cospargete di pepe e fleur de sel.

Disponete l'anatra in una pirofila con le carote e le cipolle rimaste e infornate a 200°C per 30 minuti, bagnando regolarmente. Abbassate la temperatura del forno a 150°C per altri 30 minuti, e fate riposare l'anatra per 15 minuti.

Tagliate l'anatra a pezzi, mescolate il formaggio cremoso con il sugo di cottura, le carote e le cipolle. Servite subito accompagnando con un purè di carote.





# INDICE DELLE RICETTE

## CACCIAGIONE DI PELO

### IL CAPRIOLO

cosciotto di capriolo	26
bistecca di capriolo	28
medaglioni di capriolo	30
capriolo e spezie	32
capriolo al cioccolato alla Big Ben	36
arrosto di capriolo	38
capriolo rimaneggiato	40
medaglioni di capriolo all'arrabbiata	42
pâté di capriolo	44

### IL CINGHIALE

il cosciotto di Obelix	58
cinghiale e carote	60
cinghiale del cacciatore	62
cinghiale, acciughe e tuberina	64
arrosto di cinghiale e barbabietola	66
braciote di cinghiale al pepe	68
cinghiale di 7 ore	70
terrina di cinghiale	72

### LA LEPRE

lepre in salmì	86
risotto con lepre e porcini	88
lombo di lepre con il lardo del mio amico Tibola	90
lepre al pepe verde	92
lepre con cipolle	94
lombo tartufato	96
galantina di lepre	98
lepre à la royale	104

### IL CONIGLIO

coniglio arrosto (animi sensibili astenersi)	108
coniglio in gelatina	110
rillettes di coniglio	112
terrina di coniglio	114
lombo in rognonata	116
coniglio alla cacciatore	118
fricasea di coniglio	120
coniglio alla senape	122
coniglio al dragoncello	124
coniglio alla panna	126
coniglio con frutta secca	128

## CACCIAGIONE DI PIUMA

### IL FAGIANO

fagiano con cavolo	150
fagiano, mirtillo e topinambur	152
semplicemente fagiano	154
fagiano in salmì	156
chartreuse di fagiano	158
pâté di fagiano con Dulou	162

### LA PERNICE

perniciotto semplicissimo	166
perniciotto con cavolo	168
perniciotto alla diavola	170
pernice al foie gras	172
la pernice delle pernici	176



## L'ANATRA, L'ALZAVOLA, LA QUAGLIA

anatra arrosto al pepe	188
anatra all'arancia	190
anatra alle olive	192
anatra laccata	194
cosce di anatra alla crema di spugnole	196
alzavola e verdure grigliate	198
pâté in crosta qua-qua	202
quaglia	206

## IL COLOMBACCIO

cassoulet di colombaccio	222
pot-au-feu di colombaccio	224
colombaccio con burro all'aglio	226
colombaccio al foie gras	228
colombaccio confit	230
colombaccio alla diavola	232

## IL PICCIONE

piccione con piselli	234
piccione confit con melagrana	236
piccione con tartine di interiora	238
piccione con dragoncello e prosciutto	240

## L'ALLODOLA, IL TORDO, IL GALLO CEDRONE

allodola in salsa	252
tordo come ortolano	254
allodola alle erbe	256
pâté di tordi	258
gallo cedrone con verdure dimenticate	264
gallo cedrone con un tocco british	265

## LA BECCACCIA

beccaccia con trombette dei morti	270
beccaccia con indivia brasata	272
beccaccia con uva e porto	274
beccacce legate	276

## PER NON TORNARE A MANI VUOTE

porcini sott'olio	288
porcini confit con salame	290
funghi invernali con cervellata al pistacchio	292
funghi invernali, ventrigli e semi	294
ossobuco al tartufo	296
croque-monsieur al tartufo	298
tortilla di trombette	300
ragù di trombette	302
gallinacci con sedano rapa	304
gallinacci al curry	306
cocotte di steccherini dorati	308
steccherini dorati con pak choi	310
omelette con agarico violetto	312
zucca e agarico violetto	314
vellutata di champignon	316
champignon con soia e rucola	318
tortino morbido ai mirtilli	320
tortino di castagne	322
confettura di more	324
succo denso di mora	326
crostate di mirtilli	328
trifle ai mirtilli	330



I boschi, l'alba freddissima e umida, la pazienza dell'attesa, la battuta di caccia e il momento conviviale che ne consegue sono parte integrante della vita di ogni cacciatore e del nostro patrimonio culturale, come il rispetto degli animali e delle regole dell'attività venatoria.

Stéphane Reynaud è chef e autore di libri di cucina. Per Guido Tommasi Editore ha pubblicato *Terrine, Arrosti, Barbecue & Plancha* e *Hot Dog*.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

35 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 153 0



9 788867 531530

