

AUSTRIA

Cotoletta impanata (Wienerschnitzel)

dosi per 1 porzione

1 scaloppa di vitello

farina

pangrattato

1 uovo

burro

olio extravergine di oliva

Preparazione:

infarinare la carne e passarla prima nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato. Friggerla in una padella in cui sono stati scaldati burro e olio.

Note: attorno a questa semplicissima e gustosa ricetta c'è una disputa che la rende più interessante. E cioè: è nata a Vienna ed è stata importata a Milano, o viceversa? Alcuni testi narrano che il maresciallo Radetzky, comandante delle truppe austriache di occupazione in Lombardia dal 1831 al 1849 e responsabile di alcuni eccidi di patrioti milanesi, gustando questa piacevole preparazione in un ristorante milanese (che esiste ancora nel centro di Milano ed è la "Brasera Meneghina") ne fu così entusiasta da volerla trapiantare a Vienna, dove ovviamente fu battezzata "cotoletta viennese". Per qualcuno, invece, le origini di questo piatto sarebbero di origine moresca: dal Nordafrica sarebbe passato in Europa al seguito delle incursioni saracene.

Torta Sacher (Sachertorte)

dosi per 10 porzioni

450 g di cioccolato fondente
300 g di panna fresca
225 g di burro
225 g di zucchero vanigliato
225 g di zucchero
11 uova
150 g di farina
75 g di cioccolato amaro
10 cucchiaini di confettura di albicocche
sale

Preparazione:

fondere a bagnomaria 225 g di cioccolato fondente e tutto quello amaro, rotti in piccoli pezzi.

Incorporare 9 tuorli battuti e il burro fuso, mescolando bene.

Montare a neve i 9 albumi con un pizzico di sale e aggiungere lo zucchero.

Riunire i due composti mescolando con cura e aggiungere la farina.

Foderare due tortiere uguali con la carta da forno imburrata, versare in ognuna la stessa quantità di pasta e mettere in forno già caldo a 180 °C, fino a far diventare la pasta secca e gonfia.

Sformare e lasciar raffreddare.

Far cuocere a fuoco lento un tegame in cui sono stati versati il cioccolato fondente residuo, la panna fresca, lo zucchero vanigliato e 2 uova.

Continuare sino a farla addensare, poi raffreddare.

Spalmare una torta con la confettura di albicocche passata al setaccio e ricoprirla con l'altra torta.

Versare la salsa al cioccolato al centro della torta ottenuta, quindi spalmarla uniformemente in modo da rivestire tutto il dolce.

Tenere la torta in frigorifero per almeno mezz'ora.

Con un po' di salsa tenuta da parte, tracciarvi la scritta "Sacher".