

## **RUSSIA**

### **Cotolette di pollo macinato (Kotlety po zharskomu)**

*dosi per 10 porzioni*

**1 kg di petti di pollo disossati**

**300 g di burro chiarificato**

**200 g di burro morbido**

**pangrattato**

**10 fette di pancarré senza la crosta**

**latte**

**sale**

**pepe**

#### **Preparazione:**

ammorbidire le fette di pancarré nel latte per 15 minuti e strizzarle bene.

Passare per 2 volte i petti di pollo nel tritacarne, aggiungere il pane strizzato e ripassare di nuovo nel tritacarne.

Unire il burro ammorbidito poco alla volta, amalgamare, salare e pepare.

Prendere il composto con le mani bagnate e formare 10 cotolette di forma ovale leggermente schiacciata.

Impanarle nel pangrattato e friggerle nel burro chiarificato.

## **Filetto di manzo con cipolle e funghi (Beef Stroganov)**

*dosi per 10 porzioni*

**1,5 kg di filetto di manzo**  
**400 g di funghi champignon**  
**400 g di panna acida**  
**350 g di cetrioli sott'aceto**  
**1 cipolla media**  
**un cucchiaino di zucchero**  
**burro**  
**sale**  
**pepe**

### **Preparazione:**

cuocere per 15 minuti a fuoco moderato le cipolle e i funghi a fettine con burro e olio.

Scolare, scartare il liquido e rimettere in padella.

Mettere a cuocere con olio e burro, a fuoco vivo, il filetto tagliato a striscioline, rigirandolo continuamente fino a farlo rosolare.

Versare la carne nella padella con i funghi, le cipolle e i cetrioli tagliati a julienne; aggiungere sale e il pepe macinato di fresco.

Mescolare continuamente il filetto, unire poco alla volta la panna acida.

Cuocere a fuoco lento per qualche minuto.

Note: questo piatto è famoso nella cucina internazionale. È stato creato alla fine del XIX secolo per il conte Stroganov.

## **Frittelle di farina di grano (Bliny)**

*dosi per 10 porzioni*

**200 g di burro fuso**

**3 uova**

**2 tazze di farina di grano saraceno**

**2 tazze di latte tiepido**

**sale**

**1/2 tazza di farina di grano tenero**

**3 cucchiaini di panna acida**

**1 cucchiaino di zucchero**

**1 cubetto e mezzo di lievito di birra**

### **Preparazione:**

stemperare il lievito in mezza tazza d'acqua tiepida e metterlo a riparo a temperatura ambiente, in modo che raddoppi di volume.

Setacciare un quarto della farina di grano saraceno e tutta la farina di grano tenero in un recipiente grande.

Aggiungere una tazza di latte tiepido e il lievito, sbattendo lentamente il composto fino a renderlo liscio e omogeneo, quindi rimettere a riposo sino a fare raddoppiare il volume della pastella.

Rimescolare il composto, aggiungere la rimanente farina di grano saraceno e far lievitare per altre 2 ore.

Unire lentamente 1 tazza di latte tiepido, i tuorli d'uovo sbattuti, lo zucchero, il sale, 3 cucchiaini di burro fuso e la panna acida.

Montare a neve gli albumi delle uova e aggiungerli al composto.

Lasciar riposare ancora per mezz'ora.

Ungere la padella con un sottile strato di burro liquefatto.

Mettere un piccolo ramaiolo di pastella nella padella; appena la frittella comincia a gonfiarsi, spennellarla con un po' di burro fuso, girarla e lasciare cuocere il bliny fino a quando non si presenterà di un bel colore dorato.

Levarlo dalla padella, tenerlo in caldo e preparare altri bliny fino ad esaurimento della pastella.

Note: i commensali prenderanno con le dita i bliny e li spalmeranno di burro fuso; sopra metteranno una fetta di salmone affumicato oppure del caviale di salmone (rosso) e per finire copriranno il tutto con un cucchiaino di panna acida.

## **Minestra di barbabietole alla moscovita (Bortsch Koop moskovskii)**

*dosi per 10 porzioni*

**1 kg di barbabietole pelate e tagliate a striscioline**  
**1 kg di manzo**  
**1/2 bicchiere di aceto rosso**  
**500 g di cavolo bianco affettato**  
**250 g di prosciutto cotto**  
**250 g di salsicce di manzo**  
**100 g di burro**  
**4 pomodori pelati e tritati**  
**2 cipolle medie**  
**1/2 cucchiaino di zucchero**  
**prezzemolo**  
**aneto**  
**panna acida**  
**sale**  
**pepe**

### **Preparazione:**

Lessare la carne in 3,5 litri d'acqua per un'ora e mezza e conservare il brodo ottenuto (3 litri circa).

Sciogliere il burro in una grossa pentola, facendolo imbiondire.

Aggiungere le cipolle tritate, la barbabietola, l'aceto, lo zucchero, i pomodori, il sale e un po' di pepe.

Versare metà del brodo e bollire per mezz'ora.

Unire il resto del brodo, il cavolo, la carne lessa tagliata a dadini, il prosciutto, la salsiccia a tocchetti, e il prezzemolo e l'aneto tritati.

Cuocere il tutto per mezz'ora e, prima di togliere la minestra dal fuoco, aggiungere il sale.

Servire il bortsch accompagnato da una ciotola di panna acida.