

04 - Chez Maigret

Inviato da Administrator
venerdì 11 gennaio 2013

"Cosa c'è da mangiare ? Il pranzo di mezzogiorno riscaldato. E cosa c'era a pranzo ? Del Cassoulet", da Maigret esita.

- 1 kg di fagioli bianchi freschi
- 1 carota, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, aromi
- 2 cosce d'oca e del grasso d'oca
- 650 gr di costolette e 350 gr di salsiccia fresca

Tenere a bagno una notte i fagioli, fare un soffritto con carota, cipolla, aglio, grasso d'oca, aggiungere aromi e fagioli e far cuocere mezzora. Far rosolare separatamente le cosce d'oca, le costolette e la salsiccia, aggiungere poi tutto ai fagioli, quando i fagioli si rompono passare in un coccio e poi in forno per mezzora.

"... poneva loro dinanzi dell'abbondante choucroute e cambiava già i boccali di birra ...", da Maigret e l'Affare Picpus.

- 2 kg di crauti
- fette di lardo e chiodi garofano
- 5 carote, 2 cipolle, aromi, 1 spicchio d'aglio
- 15 bacchi di ginepro, 1 fondo di prosciutto
- 400 gr di lardo, 1 salsiccia all'aglio,
- 150 gr di strutto, 20 cl di vino bianco
- 750 gr di patate,

- 6 salsicce

- sale, pepe, noce moscata Lavare ed asciugare i crauti, cospargerli di sale, pepe e noce moscata ed amalgamare il tutto. Tappezzare il fondo di un tegame di lardo, picchiettarlo con i chiodi garofano, aggiungere un terzo dei crauti. Aggiungere carote, aglio, cipolle, le bacche in un sacchetto di garza e poi il resto dei crauti, aggiungere il fondo di prosciutto, il lardo, la salsiccia all'aglio, coprire con lo strutto, bagnare il vino e completare con acqua. Portare a ebollizione poi mettere in forno per 3 ore a fuoco basso, togliere le carni man mano che si cuociono. Bollire a parte il resto delle carni e servire poi tutto insieme.

"Forse ce ne sarebbe ancora di questa eccellente torta di riso ?", da Maigret nella casa dei Fiamminghi.

- pasta brisée ,
- 180 gr di riso,

- 1 litro di latte
- vaniglia,
- 100 gr di zucchero,
- 100 gr di uvetta,
- 50 gr di frutta candita,

- 5 cl di rhum bianco Stendere la pasta su una tortiera e bucarla con la forchetta, cuocere il riso 5 minuti in acqua bollente, scolare e versare nel latte insieme alla vaniglia, cuocere a fuoco basso per mezzora, aggiungere lo zucchero e cuocere un altro quarto d'ora, aggiungere l'uvetta ed il rhum, versare nella tortiera e cuocere in forno caldo per un quarto d'ora. Lasciar raffreddare.