

PETTO DI FARAONA ALLE CASTAGNE CON FUNGHI PORCINI*Ingredienti per 4 persone:*

4 petti di faraona oppure una faraona intera
 1 mazzetto salvia e rosmarino
 300 gr marroni oppure castagne
 200 gr rete di maiale
 50 gr farina
 1 spicchio d'aglio
 200 gr funghi porcini
 mezzo bicchiere di vino bianco
 1 bicchiere di brodo
 sale pepe ed olio extravergine d'oliva

Cuocere i marroni in abbondante acqua salata per circa 1 ora, sbucciarli privandoli anche della buccia interna. Aprire a libro i petti, salarli e peparli; aggiungere un battuto di salvia- rosmarino ed i marroni. Chiudere i petti aiutandosi con la rete di maiale.

Far rosolare, in una padella, l'aglio con l'olio extravergine d'oliva; aggiungere i funghi precedentemente tagliati a fette e far cuocere per 5 minuti regolando di sale e pepe. Togliere i funghi e, nella stessa padella, far rosolare i petti di faraona precedentemente infarinati. Quando sono ben coloriti, privarli dell'olio di cottura e bagnare con del vino bianco, far evaporare ed aggiungere i funghi finendo la cottura con del brodo per circa 25minuti.

PER IL SERVIZIO: tagliare il petto in 4 fette e disporlo su un piatto con l'aletta di guarnizione, versarvi sopra la salsa di funghi e servire il tutto ben caldo.

CROSTATINA DI PESCA BIANCA SU SALSA DI LAMPONI E GELATO ALLA VANIGLIA GLASSATO AL CIOCCOLATO*Ingredienti:*

300 gr. di pasta frolla
 200 gr. di crema pasticcera
 4 pesche bianche
 50 gr. di zucchero di canna
 50 gr. zucchero semolato
 100 gr. lamponi
 4 palline di gelato alla vaniglia
 50 gr. cioccolato fondente
 50 gr. zucchero a velo

Stendere la pasta frolla, tagliare 4 dischi e disporli in 4 stampi monoporzione.

Fare una precottura in forno a 200°C. Successivamente cospargere la pasta con crema pasticcera, pesche affettate e zucchero di canna; rimettere in forno a 180°C. per 15 minuti.

Frullare i lamponi a crudo con lo zucchero; sciogliere il cioccolato a bagnomaria e glassare le palline di gelato. Versare la salsa di lampone nei piatti, disporre il gelato glassato e la crostatina calda.

Spolverare di zucchero a velo.

Il Marrone del Mugello

si trova sotto l'Indicazione Geografica Protetta. Stagionalità: I primi si trovano nel mese di ottobre; da novembre fino a marzo i marroni sono "purgati", metodo attraverso il quale viene prolungato il tempo di conservazione. La "purga" consiste nel tenere i marroni in ammollo in acqua per 18 ore. Vengono poi esposti all'aria aperta per farli asciugare.

DOVE DORMIRE:

Convento di Sandetole Via A. Cecchini, 46
 Contea – Dicomano Tel. 055/8389785/9 - Fax 055/8389514
 Sito internet: www.sandetole.it

Casa di Bambola – Spaliena – S. Godenzo
 Tel. 055/741679

Fattoria di Colognole - Via Palagio, 15 Rufina
 Tel. 055/8319870 Fax 055/8319605
 Sito internet : www.colognole.it

Fattoria Il Poggio alle Ville - Loc. Le Ville
 Ronta – Borgo San Lorenzo
 Tel.055/8408752 Fax 055/599966

Sito internet: www.poggioalleville.it
Monsignor Della Casa Country Resort
 Via di Mucciano, 7 - Borgo San Lorenzo
 Tel. 055/8964770 Fax 055/899257
 Sito internet www.monsignore.com

DOVE MANGIARE:

Enoteca del Chianti Rufina

Villa di Poggioreale Rufina

Tel. 055/8395078
 Sito internet: www.gourmetpromotion.com

Casa del Prosciutto - Ponte a Vicchio 1
 Tel. 055/844031

Casa di Caccia - Via di Molezzano-Roti- Vicchio
 Tel. 055/8407629

La Bottega - Grezzano Tel. 055/8492526

Ristorante Etrusco - Piazza Matteotti, 2 Dicomano
 Tel. 055/838037

Ristorante Il Torrione - Via Roma 78-80
 Scarperia Tel. 055/8430263

COLTELLI E CERAMICHE

Coltelleria Berti - Via della Resistenza, 12 Scarperia
 Tel. 055/8469903-8430622 Fax 055/846585

Franco Pecchioli Ceramiche
 (direttore artistico Dott. Vieri Chini)
 Vl. Belfiore 30/r Firenze Tel. 055/332831