

# Vini da Gigio

## Masorin (anatra selvatica) alla buranella

*Ingredienti per 6 persone*

*per il ripieno:*

100 gr di lardo  
150 gr di carne  
rosmarino, aglio, prezzemolo, cannella  
il fegatino e il cuore del “masorin”  
1 uovo  
100 gr di grana grattugiato  
sale, pepe, pane grattugiato quanto basta per  
impastare

*per l'anatra selvatica:*

1 etto di burro  
1 cipolla  
una carota  
una costa di sedano  
uno spicchio d'aglio  
due fettine di lardo  
tre foglie di alloro  
una rametta di rosmarino  
otto olive nere disossate  
una ventina di capperi  
uno spicchio di limone  
vino bianco

Per il ripieno tritate 100 grammi di lardo, 150 grammi di carne, rosmarino, aglio, prezzemolo, cannella, il fegatino e il cuore del “masorin”; aggiungere un uovo, 100 grammi di grana grattugiato, sale, pepe, pane grattugiato quanto basta per impastare, riempire il “masorin” e cucirlo.

Soffriggere in un etto di burro una cipolla, una carota, una costa di sedano, uno spicchio d'aglio, due fettine di lardo, tre foglie di alloro, una rametta di rosmarino, otto olive nere disossate, una ventina di capperi e uno spicchio di limone.

Rosolare il “masorin”, salare, pepare, coprire di vino bianco e acqua, far bollire per un ora e 30 minuti coperto a fuoco moderato. Togliere il “masorin” e metterlo in forno caldo per 10 minuti e intanto (se serve) restringere la salsa, togliere il limone, l'alloro e passare la salsa al frullatore e metterla sopra al “masorin”. Se volete potete accompagnarlo con delle cipolline in agrodolce; ecco la ricetta: spellare le cipolline e metterle in una teglia da forno, aggiungere olio, sale, pepe, vino bianco e metterle in forno per 30 minuti, girare le cipolline, aggiungere uvetta e pinoli e lasciare in forno ancora 15 minuti. Aggiungere del prezzemolo ed un po' di olio.

Servire in tavola

## Zaeti

*Ingredienti per 6 persone*

250 gr di burro  
200 gr di zucchero  
250 gr di farina 00  
150 gr di fraina di mai gialla (meglio se fioretto)  
un pizzico di sale  
un po' di vanillina  
1/2 cucchiaino di bicarbonato  
200 gr di uvetta  
6 tuorli d'uovo

Impastare assieme tutti gli ingredienti e formare degli ovetti di circa 5 cm circa, disporli su una placca coperta da un foglio di carta da forno a 180 gradi per trenta minuti.

