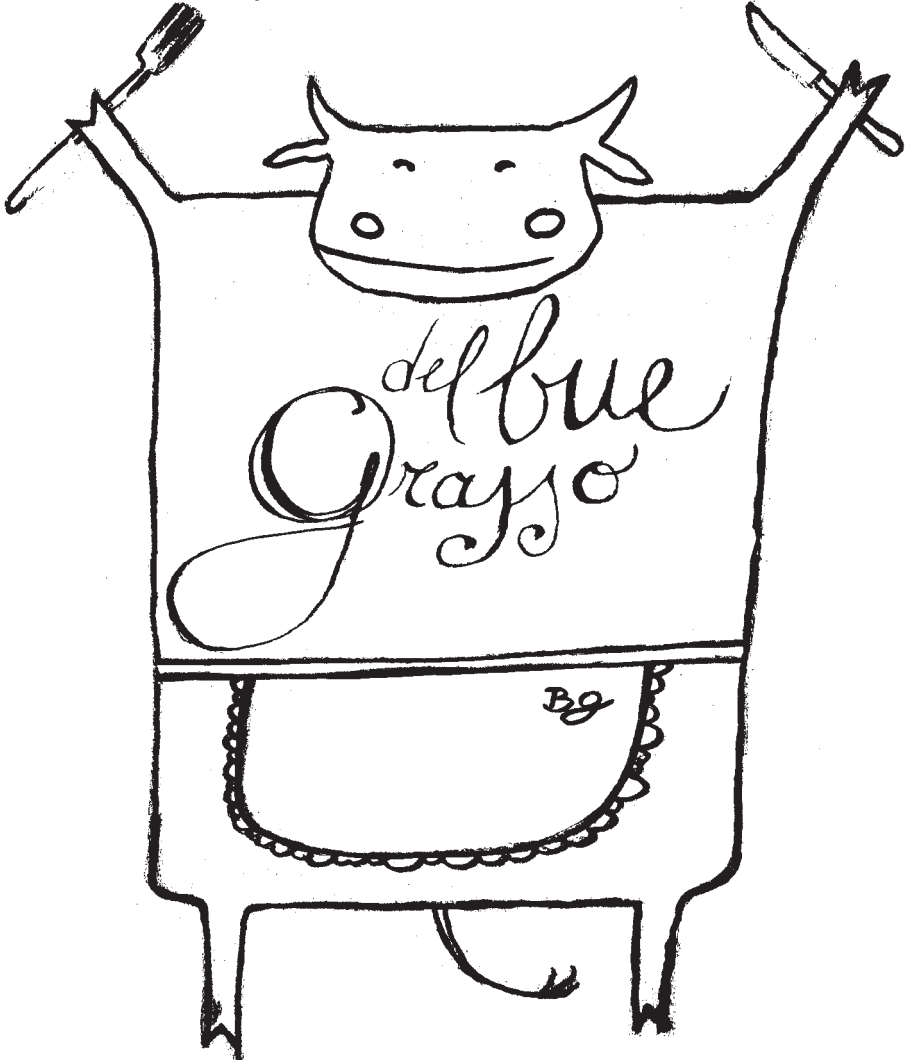




Comune di Cavriago

ricettario





RICETTE A CURA DI
CONSORZIO VALORIZZAZIONE PRODOTTI ANTICA RAZZA REGGIANA

Crema cotta di parmigiano reggiano e pere al caramello

ingredienti (per 4 persone)

150 gr di parmigiano "vacche rosse" grattugiato

7 tuorli di uovo e un albume

200 gr di zucchero

un litro di latte "Vacche Rosse"

4 pere decana

Preparazione

Preparare del caramello e ricoprire i fondi di 8 stampini tipo crème caramel. Far bollire il latte e incorporare un pò alla volta il formaggio senza formare dei grumi.

Mentre raffredda scogliere lo zucchero nelle uova e unire la polpa delle pere passata al setaccio e un pizzico di sale, amalgamare con il latte, mischiando bene.

Riempire gli stampini e cuocere per 45 minuti a bagnomaria in forno a 130°, coprendo con carta argentata. Servire freddi, rovesciati sul piatto, su una base di purè e pere.



Leccabaffi

ingredienti (per 4 persone)

400 gr di farina calibrata

4 uova intere

100 gr di prosciutto cotto

300 gr di funghi prataioli

mezzo bicchiere di panna liquida

gr di parmigiano "vacche rosse" grattugiato

olio di oliva

prezzemolo

sale

pepe

Preparazione

Impastare la farina con le uova e tirare una sfoglia sottile che taglieremo in tagliolini fini (capelletti d'angelo).

Pulire i funghi e affettarli sottili quindi far trifolare con olio e prezzemolo tritato.

Tagliare a listelli il prosciutto. Cuocere i tagliolini in acqua salata lasciandoli al dente. In un recipiente mettere la pasta, i funghi, il prosciutto, la panna liquida e il parmigiano “vacche rosse”; amalgamare il tutto e riempire una pirofila da forno. Coprire con una spolverata di parmigiano “vacche rosse” grattugiato. Passare in forno a gratinare per circa dieci minuti.



Sfiziosini

ingredienti

fetta di culatello

sfoglia di “vacche rosse” (alta 5 mm circa)

aceto balsamico tradizionale extra vecchio

Preparazione

Tagliare alcune fette di culatello, metterle su un vassoio, adagiarvi sopra una sfoglia di vacche rosse ricoperta con gocce di aceto balsamico tradizionale e richiuderle su se stesse.

Devono essere preparate e servite all'istante e degustate lungamente prima di inghiottire.

Un mix di aromi, profumi e sapori di inestimabile valore vi invaderà per dutamente.



RICETTE A CURA DELL'ATELIER GASTRONOMICO PICCI

Cipollata all'aceto balsamico tradizionale di R.E. “Aragosta”

Ingredienti per 4 persone

nr. 2 cucchiaini di condimento balsamico PICCI RISERVA 4° BARILE

nr. 1 cucchiaio di A.B.T. “ARAGOSTA”

nr. 2 cipolle bianche

nr. 8 uova

gr. 200 di pancetta tagliata a dadini

dl. 5 di latte

una manciata di Parmigiano - Reggiano

olio d'oliva, sale e pepe

Procedimento

Tagliare le cipolle e farle sbianchire nel latte, asciugarle bene e brasarle in padella a fuoco lento con la pancetta. Quando inizia a rosolare sfumarla con 2

cucchiaini di condimento balsamico ris. 4° barile, coprirle e farla ammorbidire a fuoco lento.

Sbattere le uova in una bolla grande unendo sale, pepe, una manciata di Parmigiano Reggiano.

Ravvivare il fuoco e versare le uova nella padella; girare la frittata e servire a cottura ultimata cospargendo con gocce di A.B.T. “ARAGOSTA”.



Ravioli di radicchio trevigiano all'aceto balsamico tradizionale “Argento”

Ingredienti per 4 persone

4 cucchiaini di A.B.T. “ARGENTO”

gr. 500 di radicchio trevigiano

nr. 4 fette di pancetta

1/2 cipolla

gr. 200 di Parmigiano - Reggiano

20 pinoli

gr. 50 di burro

olio d'oliva, sale e pepe

Procedimento

Mettere a rosolare con un po' d'olio d'oliva la pancetta e la cipolla; aggiungere il radicchio tagliato a pezzetti e fare brasare al forno a fuoco lento sfumando con 2 cucchiaini di Aceto “Argento”.

Preparare un ripieno con il radicchio tritato finemente, il Parmigiano - Reggiano e i pinoli tritati.

Preparare una sfoglia di pasta, tagliarla a strisce e metterci il ripieno come per fare dei normali ravioli.

Cuocerli in abbondante acqua salata, scolare e disporre nei piatti o in un vassoio di portata.

A parte avrete saltato del burro a cui incorporerete l'A.B.T. “ARGENTO” rimasto e un pugno di Parmigiano - Reggiano, formando così una crema liquida e bruna che verserete sopra i ravioli come condimento.



Coscia di coniglio alla reggiana con condimento balsamico ris. 4° barile

Ingredienti per 4 persone

gr. 100 di COND. BALS. RIS. 4° BARILE PICCI

nr. 4 cosce di coniglio piuttosto grosse

nr. 4 cipollotti

gr. 50 di burro

olio d'oliva, 1/2 cipolla, un rametto di rosmarino

Procedimento

In un tegame fare rosolare i 4 cipollotti interi con una noce di burro; quando sono dorati sfumarli con 2 cucchiaini di balsamico, lasciarli ammorbidire a fuoco lento coprendo la pentola per qualche minuto quindi toglierli dal fuoco e lasciarli raffreddare.

Togliere l'osso centrale delle cosce e inserirvi un cipollotto, steccare con un rametto di rosmarino e legare le cosce.

Far rosolare con dell'olio le cosce e la cipolla tagliata aggiungendo il burro man mano che la padella fuma.

Quando sono ben dorate passarle in forno a 180° per 10 minuti; filtrate il fondo di cottura in una padella larga e incorporatevi il balsamico facendolo coagulare.

Tagliate le cosce a fettine e disponetele sul piatto a ventaglio versandovi la salsa.



RICETTE A CURA DELLA CASA PROTETTA COMUNALE

Torta di riso

Ingredienti

Latte intero 1 lt.

Uova 3 + 1 tuorlo

Riso 150 gr.

Zucchero 200 gr.

Sassolino 1/2 bicchiere

Sale 1 pizzico

Limone 1 (la scorza grattugiata)

Burro q.b. per ungere la teglia

Biscotti o pangrattato 50 gr.

Preparazione

Portare il latte ad ebollizione, non appena comincia a bollire versarvi il riso e un pizzico di sale. Lasciare cuocere per 15 minuti circa a fuoco moderato, mescolando spesso. Fare attenzione che il riso rimanga "al dente".

Togliere dal fuoco, aggiungere la scorza di limone e lo zucchero e lasciare raffreddare.

Quando il riso si è sufficientemente intiepidito, aggiungere i tuorli, il liquore e gli albumi montati a neve. Mescolare delicatamente per qualche minuto per amalgamare bene gli ingredienti, facendo attenzione a non "smontare" gli albumi.

Imburrare accuratamente il fondo e i bordi di una tortiera di circa 30 cm. di diametro, e spolverizzare di pangrattato o di biscotti tritati finemente. Questo impedirà alla torta di "attaccarsi" al fondo; bisogna però fare attenzione a eliminare i biscotti in eccesso.

Versare il composto nella teglia e cuocere in forno preriscaldato a 160 °C per 20-25 minuti.



Torta morbida

Ingredienti

Farina 400 gr.

4 Uova

Zucchero 400 gr.

Burro 100 gr. + q.b. per ungere lo stampo

Olio di semi di arachidi 100 gr.

Lievito per dolci 1 busta

Limone 1 (la scorza grattugiata)

Biscotti o pangrattato 50 gr.

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi lavorarlo in una ciotola con una frusta (o nel robot da cucina) con l'olio e lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso e ben "montato".

Incorporare i tuorli uno alla volta e, di seguito, la scorza di limone grattugiata, la farina e il lievito.

Sempre lavorando l'impasto con la frusta, incorporare delicatamente gli albumi montati a neve.

Imburrare accuratamente il fondo e i bordi di una tortiera di 30 cm. di diametro e spolverizzare di biscotti tritati finemente (o pangrattato), avendo cura di eliminare quelli in eccesso.

Versare l'impasto e cuocere in forno preriscaldato a 160 °C per 20-25 minuti.



RICETTE A CURA DEL SALUMIFICIO ZIVERI CLAUDIO

Agnolotti al Prosciutto di Parma in salsa di zafferano

Per 6/8 persone

Ingredienti:

1 Porro piccolo

300 gr. Prosciutto di Parma (gambetto più dolce)

100 gr. Burro

100 gr. Farina

100 cl. Olio

500 cl. Brodo di carne

300 gr. Ricotta

100 cl. Vino bianco

150 gr. Parmigiano-Reggiano

1 Uovo intero

Preparazione

Soffriggere la cipolla affettata in olio, unire il Prosciutto di Parma tagliato il più sottile possibile, brasare e “tagliare” con il vino, fare evaporare poi passare nel mixer per ottenere una emulsione, a parte preparare il roux con burro, farina e brodo, far cuocere per qualche minuto poi aggiungere l'emulsione di prosciutto, la ricotta, il formaggio e l'uovo, aggiungere il sale.

Con l'impasto ottenuto creare gli agnolotti formando delle mezze lune arrotondate al dito, cuocere in acqua salata e servire sul letto di salsa allo zafferano, preparata fondendo 50 gr. di burro, unire 40 gr. di farina, poi unire cl. 500 di latte precedentemente bollito con lo zafferano, cl. 100 di panna fresca e sale.

Decorare il piatto con rose di Prosciutto di Parma e velata di Parmigiano-Reggiano.



Duchessa di Parma

Ingredienti per 4 persone

4 fettine di fesa di vitello

4 fette di Prosciutto di Parma

100 gr. di Parmigiano-Reggiano grattugiato

mezzo bicchiere di Marsala secco

300 ml di panna da cucina

sale, pepe e olio quanto basta

Preparazione

Battere bene la carne con il batticarne. Stendere le fettine di Prosciutto di Parma su ogni fetta di carne, al centro porre una manciatina di Parmigiano - Reggiano “appallottolato”. Avvolgere il tutto con la mano per formare una palla.

Fare riposare in frigo per circa 20 minuti. Passare in forno con un goccio d'olio rigirando per circa 15 minuti. Porre in una padella con il Marsala, salare e pepare per circa 5 minuti, unire la panna e completare la cottura a fuoco lento ancora per 15 minuti circa.

Servire ben caldo su un piatto da portata preriscaldato. Come contorno suggeriamo patate a piacere o spinaci saltati con burro e Parmigiano - Reggiano.

I vini in abbinamento potrebbero essere: Barbera, Merlot, Lambrusco.



Farfalle gialle con funghi porcini e prosciutto di Parma croccante

Ingredienti

400 gr. di farfalle

100 gr. di Prosciutto di Parma

100 gr. di funghi porcini secchi

100 gr. di ricotta

1 dl. di panna fresca

2 bustine di zafferano

1/2 scalogno

1/2 bicchiere di vino bianco secco

olio, sale, pepe e Parmigiano Reggiano q.b.

Esecuzione

Mettete a bollire acqua e sale grosso q.b. e ammollate i funghi secchi. Nel frattempo scaldare l'olio in una padella capiente e imbiondire lo scalogno con il Prosciutto di Parma tagliato a julienne. Unire poi il vino, lasciate evaporare quindi aggiungere panna, ricotta, zafferano e i funghi porcini scolati. Mescolare di tanto in tanto a fuoco moderato per ottenere una salsa morbida e corposa. Scolare le farfalle al dente e saltarle in padella con la salsa preparata. Servire ben calde con una spolverata di parmigiano reggiano e guarnire con una fettina di Prosciutto di Parma passata precedentemente in padella con un filo d'olio.



Antipasto di involtini di carpaccio di bufalo con verdure mediterranee e vinaigrette agli agrumi

Ingredienti per 4 persone

- * 400 grammi di carne di bufalo di taglio posteriore tagliate molto fini
- * 2 scalogni
- * 1 spicchio di aglio
- * peperone, melanzana, pomodoro ramato
- * prezzemolo, basilico, origano
- * un arancio non trattato
- * insalatina mista da taglio (misticanza)
- * Sale, pepe e olio q.b.

Preparazione

Far appassire lo scalogno in un velo di olio extra vergine, aggiungere lo spicchio di aglio intero, per poterlo eventualmente togliere alla fine. Aggiungere le verdure mediterranee ridotte in dadolata, facendole rosolare, sfumare con poco vino bianco ed aggiustare di sale. Far intiepidire la preparazione ed aggiungere le erbe aromatiche tritate finemente, eventualmente far perdere alla preparazione l'olio in eccesso. Stendere su un foglio di carta da forno le fettine di carne di bufalo, farcirle con il composto e arrotolarle a formare una specie di involtini aperti da un lato (cornetti). Adagiare su di un letto di insalatina da taglio i cornetti e condire con una vinaigrette ottenuta emulsionando l'olio extra vergine con sale pepe e succo di arancia, terminare la preparazione guarnendo con una sottile julienne di scorza di arancia (solo la parte gialla).



Ragù di bufalo con mezze zite avvolte nella scamorza affumicata

Ingredienti

- polpa di bufalo 600 g
- mezze zite 300 g
- scamorza affumicata 15 fette sottili
- pomodori maturi 1 kg
- parmigiano 20 g
- pecorino 20 g
- aglio 1 spicchio
- alloro 3 foglie
- vino rosso 1 bicchiere
- olio extra vergine d'oliva, cipolla, sale e pepe q.b. e pistacchi 20

Preparazione

La lingua non ha scelto un genere specifico per il nome di questa pasta che si può declinare al maschile o al femminile, zite o ziti. È una pasta di semola di grano duro, di origine campana, di produzione industriale e, oggi ormai raramente, artigianale. Si presenta come un tubo lungo venticinque centimetri con un foro centrale di almeno cinque millimetri di diametro. Ne esistono anche di più grossi, ma in genere vanno sotto il nome di zitoni. Le zite si spezzano a una lunghezza di circa dodici centimetri prima della cottura e si preparano solitamente con un ragù, oppure si usano per timballi o frittate. Legate la carne di bufalo con spago da cucina, fate soffriggere nell'olio un trito di cipolla e aglio, fate rosolare la carne per circa dieci minuti, salate e pepate. Bagnate con il vino poco per volta, aggiungete i pomodori passati e lasciate cuocere per due ore circa. Lessate le mezze zite e avvolgete ogni zito in una fetta di scamorza, passate per tre minuti al forno, condite con il ragù e spolverate con parmigiano e pecorino.



Brasato di bufalo con crema di zucca

Ingredienti

- Girello di bufalo gr. 700
- Polpa di zucca gr. 900
- Cipolle bianche nr. 2
- Carote medie nr. 2
- Spicchi d'aglio nr. 3
- Bustine di zafferano nr. 2
- Brodo, burro, olio d'oliva, sale e pepe qb.
- Un bicchierino di vino bianco secco e fermo

Preparazione

Frullare le cipolle e soffriggerle con l'olio a fuoco dolce. Con un punteruolo praticare un foro al centro del girello e inserirvi le carote lavate: mettere la carne così preparata a rosolare nella cipolla. Aggiungere sulla carne rosolata da tutte le parti il vino caldo nel qual è stato fatto sciogliere lo zafferano, fare sfumare, aggiustare di sale e pepe e fare andare per 15 minuti con il brodo. Tagliare la zucca a cubetti, aggiungerla alla carne con tre noci di burro e far cuocere lentamente per circa due ore. Togliere dal fuoco il girello, farlo raffreddare e tagliarlo a fette; contemporaneamente frullare la zucca e cuocerla ancora con un po' di burro per 10 minuti in modo da ottenere una crema. Scaldare le fette di girello e accompagnare con crema di zucca e un filo d'olio.

Vino consigliato: dolcetto



RICETTE A CURA DI B. LANGHE

Crepes alla crema di gianduja e alla crema di gianduja di bianca

Ingredienti base

(dosi per 12 crespelle del Ø di 18 cm.):

125 g. di farina

due uova

250 ml. di latte (2,5 bicchieri)

10 g. di burro (un cucchiaino)

20 g. di zucchero (due cucchiaini)

10 ml. di liquore tipo rum o brandy (un cucchiaino)

Un limone (solo la scorza grattugiata)

Un pizzico di sale fino

Per il ripieno ed il condimento

Un barattolo di crema gianduja o di crema gianduja bianca

Zucchero a velo q.b.

Procedimento

Sbattere in una ciotola le uova con il sale, unirvi la farina, lo zucchero ed il latte freddo poco alla volta, mescolando per eliminare i grumi; aggiungere il burro fuso fatto raffreddare precedentemente e lasciare riposare la pastella un'ora a temperatura ambiente, mescolando 4-5 volte; all'ultimo momento, aggiungere il liquore e la scorza del limone.

Con un tampone di carta da cucina, spennellare il fondo di una padella da "crêpes" (o che sia comunque antiaderente, dal bordo piuttosto basso e di 18 cm. di diametro) con un velo sottilissimo d'olio.

Scaldare la padella a fuoco moderato e, allontanatala dal fuoco, versarvi mezzo mestolo di pastella (tre-quattro cucchiaini); ruotarla rapidamente tenendola per il manico in modo che il composto si allarghi fino a ricoprire con uno strato sottilissimo tutto il fondo.

Rimettere il recipiente sulla fiamma e lasciare cuocere la pastella 10 secondi; staccare la crespella facendo passare la spatola sotto i bordi e rigirla con un coperchio, o afferrandone l'orlo con le dita e voltandola rapidamente; cuocere l'altra parte della crespella 10 secondi e farla scivolare su un piatto.

Proseguire così per le altre 11 crêpes, procedendo senza soste affinché la temperatura della padella si mantenga costante.

Con un coltello dalla lama larga spalmare uno strato di crema di gianduja sulla metà di ogni crespella, quindi ripiegarle a metà due volte sino ad ottenere dei ventagli oppure arrotolarle formando dei cannelloni; sistemarle su un piatto di portata, spolverizzarne la superficie con dello zucchero a velo fatto cadere a pioggia da un colino e servire.

Crostata alla crema di gianduja

Preparate la pasta frolla secondo le vostre abitudini, ma aggiungete nell'impasto qualche cucchiaino di cacao amaro. Cuocete in forno come al solito. Poi preparate una crema mescolando 250 ml di panna montata, 150 gr di crema di gianduja fusa a bagnomaria, 2 cucchiaini colmi di zucchero di canna. Versate la crema sulla crostata non appena la frolla si sarà raffreddata e riponetela in frigo; prima di servire cospargete la superficie di cacao in polvere. Servite con una tazza di cioccolata calda ...



RICETTE A CURA DELL'AZIENDA AGRICOLA BOSCO DEL FRACASSO

Biscotti speziati alla Saba

Ingredienti

450 gr. di farina 00

150 gr. di burro

100 ml. Di Saba

2 cucchiaini di zucchero semolato

1 cucchiaino da tè di cannella in polvere

1 cucchiaino da tè di bicarbonato di sodio

1 bustina di lievito vanigliato per dolci

Mescolare gli ingredienti. Stendere la sfoglia alta circa 1/2 cm. e ricavare dei biscotti con forme a piacere. Mettere i biscotti sulla carta da forno e cuocere circa 10 min. a 180°.

Spolverizzare con zucchero a velo o decorare con glassa e confettini o con miele.



Tortellini di Saporetto (Savor) fritti

Ingredienti

300 gr. di farina

50 gr. di zucchero

50 gr. di burro

2 uova intere + 1 tuorlo

Mescolare gli ingredienti. Lasciare riposare l'impasto un'ora. Stendere la sfoglia e fare dei tortellini mettendo all'interno un cucchiaino di Savor (densa marmellata fatta con la frutta autunnale cotta nella saba). Chiudere bene. Tagliare con

una formella o con un bicchiere e friggere in abbondante olio o strutto. Lasciare asciugare su carta assorbente e spolverare con zucchero a velo.



Tortellini di castagne al forno

Ingredienti

300 gr. di farina

120 gr. di zucchero

80 gr. di burro

2 tuorli

Latte q.b.

Liquore q.b.

Mezza busta di lievito vanigliato per dolci

Per il ripieno

Castagne secche

sale

Saba

Lasciare le castagne a bagno in acqua una notte. Lavare e coprire di nuovo di acqua e fare bollire lentamente, con poco sale fino a quando sono asciutte e morbide.

Passare nel passapatate e bagnare con Saba fino ad ottenere una densa crema.

Mescolare gli ingredienti per la pasta frolla.

Stendere la sfoglia e fare dei tortellini mettendo all'interno un cucchiaino di questa crema di castagne. Chiudere bene. Tagliare con una formella o con un bicchiere e cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti. Sfnare e passare ogni tortellino prima nella Saba poi nello zucchero.



Giardiniera tiepida con patate

Accompagnando i bolliti, è scontato che c'è una pentola di brodo di manzo e gallina che sta bollendo....

200 gr. circa di patate (2 o 3 patate)

Prezzemolo fresco tritato

sale e olio a piacere

un vasetto di giardiniera

Tagliare le patate a quadrettini di 1 cm. Cuocere in un tegamino con il brodo di carne che si sta preparando. La cottura è veloce perché i pezzi sono piccoli (non

devono spappolarsi). Scolare. (non buttate via il brodo che va bene per una minestrina!) Mescolare alle patate ancora calde un vasetto di giardiniera, prezzemolo fresco tritato e sale e olio d'oliva a piacere. Servire tiepida con il bollito.



Insalata fredda di manzo o pollo

Questo piatto è un'idea per "riciclare" la carne bollita.

Carne di manzo o pollo cotta

Un vasetto di giardiniera

Maionese

Olio d'oliva

Tagliare la carne a pezzi piccoli, togliendo le parti grasse. Mettere in una ciotola e mescolare un vasetto di giardiniera, qualche cucchiaino di maionese e olio d'oliva a piacere. Lasciare riposare (fuori frigo) almeno un'ora prima di servire.



RICETTE A CURA DELL'AZIENDA AGRICOLA APE LINDA

Crostata di Miele

Ingredienti

200 g di farina

170 g di burro ammorbidito

120 g di miele (acacia o millefiori)

50 g di zucchero

50 g di cacao dolce

50 g di mandorle

2 cucchiaini di spezie in polvere (cannella o vaniglia)

lievito in polvere

3 savoiardi

2 albumi

un pizzico di sale

Preparazione

Sbriciolare finemente i savoiardi, imbrattare uno stampo da crostata rotondo (25 cm) e cospargerlo con la polvere dei savoiardi. Setacciare in una ciotola la farina assieme ad un cucchiaino di lievito ed il cacao, unite lo zucchero e un bel pizzico di cannella. Mescolate questi ingredienti, fate la fontana e mettetevi al

centro il miele e 150 g di burro morbido a pezzetti. Impastate il tutto e unite i 2 albumi montati a neve, incorporateli perfettamente. Stendete il composto nella teglia distribuite sopra le mandorle formando un decoro. Passate la crostata in forno a 180° per 40 minuti; dopo 20 minuti coprire la teglia con un foglio di alluminio per non scolorire le mandorle. Dopo i 40 minuti togliere la vostra crostata dal forno lasciare raffreddare e servire. Che golosità!



Torrone

Ingredienti

500 g di miele
4 albumi di uova
pane azimo
200 g di mandorle
200 g di nocciole

Preparazione

Fate riscaldare a fuoco basso per 10 minuti, senza portare ad ebollizione, il miele mescolato agli albumi d'uovo precedentemente montati a neve. Aggiungete le mandorle e le nocciole sgusciate e poi grossolanamente fatte a pezzetti e rimestate bene il tutto. Togliete dal fuoco e versate in una forma da budino di cui si siano rivestiti il fondo ed i lati con del pane azimo; togliete dalla forma il giorno dopo.



Biscotti al Miele

Ingredienti

500 g di farina semintegrale di frumento
2 cucchiaini di spezie in polvere (cannella, vaniglia, cumino, chiodi di garofano, noce moscata)
500 g di miele
50 g di burro
25 g di lievito di birra fresco
burro per ungere la piastra da forno
1 pizzico di sale

Preparazione

Mescolate alla farina le spezie e il sale.

In un pentolino riscaldate il miele a bagnomaria e quindi aggiungetevi il burro, tenendo ben mescolato con un cucchiaino di legno.

Versate il tutto sulla farina, aggiungete un poco di acqua tiepida nella quale sia stato sciolto il lievito di birra e impastate accuratamente, sino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Spianate sul piano da lavoro e ritagliate poi i biscotti con degli stampini, affidandovi al vostro estro. Infine disponete i biscotti sulla piastra del forno imburata e cuocete per un quarto d'ora in forno preriscaldato a media temperatura.



RICETTE A CURA DELL'AZIENDA AGRICOLA FARIOLO

Cipolle bianche ripiene con radicchio e pecorino

Ingredienti e dosi per 4 persone

3 1/2 cipolle bianche
1 radicchio
80 g di formaggio pecorino

Preparazione

Sbollentare le cipolle, tagliarle a metà, rosolarle e infornarle per 5 minuti. Pulire e lavare il radicchio e rosolare con mezza cipolla. Condire con il pecorino. Togliere le cipolle dal forno e farcire con il ripieno di radicchio e formaggio. Infornare per altri 10 minuti e servire.



RICETTE A CURA DE IL FORNO IN CANOARA

Come degustare la Marocca di Casola

La marocca non è un pane comune: si ottiene impastando farina di castagne, setacciata fine, con farina di grano e alcune patate lesse schiacciate, alle quali si deve la consistenza spugnosa dei pani. Poi si aggiungono olio extravergine, lievito sciolto nel latte, un pezzetto di pasta madre e acqua molto calda. L'impasto è quindi spezzato e modellato in pagnotte rotonde di circa 20 centimetri di diametro che sono spolverate di farina di mais e lasciate lievitare per 30, 40 minuti. Dopo circa 45 minuti di cottura nel forno a legna, le pagnottelle marrone scuro, dall'intenso profumo di castagne e gradevolmente dolci, sono pronte per il consumo.

Per il suo particolare sapore, si sposa molto bene con i prodotti più svariati. In particolare, il lardo di colonnata e il miele dop della Lunigiana sono l'ideale per fare degli ottimi crostini con la Marocca. Il crostino di lardo e Marocca va per la maggiore nei ristoranti di Lunigiana e prov di Massa-Carrara. È ottimo tostato, con il lardo che si scioglie e la Marocca che, appena scaldata, esalta il suo sapore di castagna.

Con il miele, è un'ottima colazione, insieme ad una tazza di latte. Con il miele di acacia si crea un'esplosione di dolcezza mentre con il miele di castagno si assapora un particolarissimo contrasto dolce-amaro.

La Marocca di Casola è ottima anche con le più varie salse. Prima fra tutte è la pasta di acciughe di Monterosso: il parco delle cinque terre ha finalmente sposato la Marocca di Casola come pane tipico da utilizzare come base per le sue numerose produzioni.

Tra i formaggi, La Marocca è ottima con una fetta di Parmigiano Reggiano, pecorini e soprattutto con la ricotta. Anche con ricotta e un filo di miele...

Tra il pesce, oltre la già menzionata acciuga, molti ristoranti la adoperano con pesce spada affumicato e salmone affumicato.

Può essere abbinata a qualsiasi salume.

Inoltre, è buona anche con la cioccolata. Soprattutto fondente e al peperoncino.

E quando passa i 10 giorni, la Marocca diventa un ottimo biscotto da zuppare nel latte.



Il testarolo

Un piatto tipico lunigianese, una pasta, cotta in particolarissimi forni itineranti detti testi che, ricoperti di brace, cuociono al loro interno il testarolo. Una volta cotto, va tagliato a piccoli quadratini e basta farlo rinvenire in acqua per pochi minuti.

Dopodiché lo si può condire con olio e parmigiano, oppure pesto alla genovese, o ancora con sugo di funghi.



RICETTE A CURA DI
LETIZIA MAGNANI - IL GUSTO DEI SAPORI TOSCANI

Risotto con Erborinato e pere

Ingredienti per 4 persone

320g riso

200g di Erborinato

2 pere non troppo mature

brodo di dado, quanto basta

1 cipolla

4 cucchiaini di olio

2 bicchieri di vino bianco

sale quanto basta

Svolgimento

Soffriggere la cipolla, tagliata finemente nell'olio.

Aggiungere il riso e far tostare per qualche minuto, bagnare con vino bianco e far evaporare.

Portare a termine la cottura del riso bagnando con il brodo di dado.

Pochi minuti prima del termine della cottura del riso aggiungere l'Erborinato e far sciogliere completamente per 2 minuti.

Aggiungere le pere sbucciate e tagliate finemente, mantecare per pochi secondi, aggiustare di sale e servire caldo.



Uova al tegamino con Mezzina

Ingredienti per 4 persone

4 uova

200g di Mezzina

4 cucchiaini di olio

sale quanto basta

Svolgimento

Scaldare leggermente l'olio in una padella antiaderente, aprirci le uova facendo molta attenzione a non rompere il tuorlo.

In un'altra padella rosolare, fino a rendere croccante la mezzina tagliata a striscioline.

Togliere le uova dal fuoco, adagiarvi sopra la mezzina, aggiustare di sale e servire caldo.

Fagioli con la Birra chiara al Farro

Ingredienti per 4 persone

*400g di fagioli Borlotti
2 bicchieri di birra chiara al farro
2 pomodori maturi
4 cucchiaini d'olio
sedano, carota, cipolla, quanto basta
sale, quanto basta
2 foglie Salvia
1 spicchio d'aglio*

Svolgimento

Ammollare i fagioli per una notte e farli cuocere in abbondante acqua con 2 foglie di Salvia e 1 spicchio d'aglio. Scolare i fagioli, nel frattempo far rosolare l'olio con un trito di sedano, carota e cipolla. Aggiungere il pomodoro e far appassire per qualche minuto. Rovesciarci i fagioli scolati e allungare con la birra. Aggiustare di sale e lasciar cuocere per qualche minuto. Servire caldi.



Tiramisù con Birra nera di Farro: (Birramisù)

Ingredienti per 4 persone

*1 scatola di Pavesini
500g di Mascarpone
5 uova
5 cucchiaini di zucchero
2-3 bicchieri di Birra scura al farro
mezza tazzina di liquore Strega
mezza tazzina di Cognac
150g di Gocce di cioccolato
cacao amaro in polvere*

Svolgimento

Separate i tuorli dagli albumi; montate a neve ben ferma gli albumi e conservateli in frigo per pochi minuti. In una terrina a parte amalgamate i tuorli con il mascarpone e lo zucchero fino a ottenere una crema liscia. Unite gli albumi montati a neve alla crema mescolando sempre dal basso verso l'alto. Aggiustate il sapore della crema con i due liquori, versate-

ci le gocce di cioccolato e mescolare sempre dal basso verso l'alto. Prendete un contenitore abbastanza alto e iniziate con uno strato di pavesini inzuppati nella Birra poi continuate con uno strato di crema e così fino a terminare con la crema. Spolverizzate di Cacao amaro, coprite con la pellicola trasparente, porre in frigo per almeno 3 ore prima di servire.



RICETTE A CURA DI CASERA DEL DELFINATO

Prugne Ripiene

Ingredienti

*robiola mista
prugne secche
speck*

Riempire le prugne secche con la robiola ed avvolgerle con lo speck. Servirle freddo o tiepide.



Medaglioni di Patate e Toma

Ingredienti

*patate
toma morbida ma gustosa
burro
sale
pepe
rosmarino
salvia*

In una pentola mettere le patate lavate, con la buccia e ricoprirle con acqua salata e 2 noci di burro. Portare ad ebollizione col coperchio, dopodiché far consumare tutta l'acqua. Far freddare le patate e sbucciarle. Con un colapasta formare dei medaglioni spessi circa 1,5 cm di patate ed altri di toma spessi circa la metà delle patate. In una padella fondere il burro e far dorare i dischi di patate sia da una parte che dall'altra. In una teglia mettere un foglio di carta da forno su cui andranno adagiati i medaglioni di patate spolverizzati con rosmarino o salvia o pepe a piacimento, dopodiché sovrapporre un disco di toma per

ogni medaglione di patate. Passare in forno finché la toma sia morbida. Possono essere serviti anche con una salsa di peperoni (peperoni arrostiti privati di semi e buccia poi frullati con dell'olio extravergine di oliva)



Paglierine dorate

Ingredienti

*paglierine piccole di vacca
farina
uova
pane grattugiato (anche di grissini)
olio extravergine di oliva.*

Infarinare le paglierine, passarle nell'uovo poi nel pane pesto (a piacere fare una doppia panatura ripassandole nell'uovo e pane pesto) e friggerle in olio ben caldo fino a che siano dorate. Servire con insalata anche di finocchi.



Pecorino fresco grigliato

Ingredienti

*pecorino fresco
speck*

Tagliare il pecorino fresco a fette, spesse circa 1 à 1,5 cm avvolgerlo con le fette di speck ed adagiarlo sulla piastra ben calda, farlo cuocere 2, 3 minuti per parte. Può essere grigliato anche senza speck.



Pomodori ripieni

Ingredienti

*pomodori a grappolo (no ciliegini)
caprino fresco
cipolla
aneto
cetriolo fresco
scorza di limone
olio extravergine di oliva
sale*

In un recipiente schiacciare il caprino insieme alla cipolla finemente tritata, l'aneto, il cetriolo grattugiato (sarebbe meglio prepararlo il giorno prima in modo che perda l'acqua di vegetazione), la scorza di limone tagliata a listarelle finissime, l'olio ed il sale.

Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendere i pomodori tagliarli a metà e privarli dei semi. Dopo di ché, con una tasca da pasticciere, riempire i pomodori con composto (il limone é facoltativo). Lo stesso composto può essere accompagnato di crostini caldi o verdure grigliate.



RICETTE A CURA DELL'AZIENDA AGRICOLA MEINI DANIELE

Pecorino scodellato rivestito di prosciutto e grigliato su foglie di lattuga

ingredienti per 6 persone

*12 belle fette di pecorino scodellato alte 2 cm
12 fette di prosciutto crudo tagliato non sottile
foglie di lattuga*

Preparazione

Rivestire le fette di pecorino con il prosciutto e origliarlo appena. Disporre in vassoio - non pirofila - e passarlo al forno ben caldo per 2 minuti. Servire calde disposte su foglie di lattuga.



Crema di pecorino e fave

ingredienti per 4 persone

*150 g di pecorino fresco "il 15"
un bicchiere di latte
5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
pepe nero o a piacere
fave sbucciate a piacimento*

Preparazione

Mettere il formaggio tritato molto fine in una ciotola con il latte per almeno 15 minuti, scaldando a bagnomaria. Frullare quindi tutto, aggiungendo 4 cucchiaini di olio verso la fine.

Una volta amalgamato tutto aggiungere il pepe.

La crema deve risultare liquida e morbida. Servire in piccole coppe, aggiungendo sopra le fave e l'olio extravergine.



Insalata primavera con pecorino semistagionato

ingredienti per 6 persone

*150 g di insalatine miste tagliate
1 mela a fettine sottili
1 pera a fettine sottili
50 g di pane fritto a dadolini
50 g di maionese
100 g di scaglie di pecorino semistagionato
dadolini di pomodoro per guarnizione
sale q.b.*

Preparazione

Mischiare il tutto escluso il pane e il formaggio, aggiustare di sale e disporre in piatto di portata o in piatti singoli. Porvi sopra i crostini di pane, le scaglie di formaggio e guarnire a piacere con i dadini di pomodoro.



Palline di formaggio al tartufo, o al peperoncino, o al pepe nero

ingredienti per 4 persone

*40 g di pecorino mesofilo stagionato
40 g di pecorino al tartufo o al peperoncino o al pepe nero (se le preferite
"neutre" 40 g di pecorino fresco "il 15")
40 g di pecorino semistagionato
40 g di mesofilo fresco
un bicchiere di panna
pepi misti colorati
piccole verdure crude
olio extravergine di oliva*

Preparazione

Grattugiare il mesofilo stagionato e metterlo da parte, tritare il resto dei formaggi quindi aggiungere il latte. Amalgamare molto bene e formare delle palline, farle rotolare sul mesofilo grattugiato. Nel piatto di portata mettere le verdure crude condite con poco olio extravergine, la panna con sopra i pepi misti colorati e infine due o 3 palline di formaggio a testa.

Pansotti allo Straccone

ingredienti per 4 persone

*pastasfoglia povera (da fare mescolando 150 g di farina, due cucchiaini di strutto, acqua e sale q.b.)
100 g di straccone dadolato
buccia d'arancia grattugiata
olio extravergine di oliva
50 g di pecorino grattugiato
100 g di pecorino scodellato
farina di mandorle
rametti di timo*

Preparazione

Stendere la pasta sfoglia molto sottile, fare dei quadrati o dischi di 4 cm c.ca, al centro mettere una cucchiainata di straccone con un pizzico di buccia d'arancia grattugiata. Coprire con un altro strato di pasta sfoglia, chiudere i bordi con un tagliapasta o più semplicemente con una forchetta. Friggere in olio extravergine di oliva a 180°. Per guarnire: - cialda al formaggio: far sciogliere a fuoco moderato 4 cucchiaini di pecorino grattugiato in una padella antiaderente. - dadini di scodellato alle mandorle: tagliare lo scodellato in dadini di 2 cm c.ca, passarli nella farina di mandorle, friggere in poco olio e guarnire con rametti di timo.



Pasta cacio e pepe

ingredienti per 4 persone

*120 g di pecorino mesofilo stagionato in grotta
100 ml di olio extravergine
4 cucchiaini colmi di pepe nero macinato fresco
400 g di pasta di semola di grano duro corta trafileta al bronzo*

Grattugiare il pecorino con la grattugia per le carote, unire il pepe e mettere in una ciotola capiente. Cuocere la pasta, scolarla conservando un bicchiere di acqua di cottura e mettere nella ciotola con il pecorino e il pepe. Mescolare unendo l'olio e servire.



Ravioli alla volterrana con pecorino scodellato

ingredienti per 4 persone

per la pasta

500 g di farina bianca

4 uova

250 ml di acqua tiepida salata

Per il ripieno

500 g di pecorino scodellato

la buccia di una arancia e di un limone grattugiati

3 uova intere

5 cucchiaini di zucchero

un pizzico di sale

Preparazione

Incorporare le uova nella farina aggiungendo l'acqua molto lentamente. Lavorare la pasta su di un piano liscio finché non diventi elastica. Preparare il ripieno mescolando gli ingredienti, stendere la sfoglia e formare dei piccoli ravioli, aiutandosi col cucchiaino per il ripieno. Lessare in abbondante acqua salata, scolare e condire con un sugo di pomodoro fresco, spolverando poi con pecorino grattugiato.



Zuppa di cavolo e pecorino fresco

ingredienti per 4 persone

1 cavolo verza medio lessato in acqua non salata

200 g di pecorino fresco tagliato a dadini

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

400 g di pane toscano raffermo tagliato a fette sottili

mezzo litro di brodo vegetale poco saporito (il pecorino di solito è abbastanza salato, perciò il resto deve essere alquanto insipido)

pepe macinato q.b.

Preparazione

In una terrina da forno sfogliare il cavolo precedentemente lessato, sovrapporre a strati il formaggio, le fette di pane ed il cavolo alternandoli e terminando con il pecorino. Irrorare di olio ogni strato ed aggiungere pepe. Bagnare con il brodo vegetale e mettere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti, finché non avrà fatto una crosticina dorata in superficie, facendo attenzione che la zuppa risulti compatta. Servire ben caldo.

Risotto con porri e scodellato “il 15” di pecora fondente

ingredienti per 6 persone

600 g di riso carnaroli o superfino arborio

150 g di porri a rondelline

100 g di burro

150 g di scodellato “il 15” a dadolini

1 dado di carne

sale q.b.

Preparazione

Rosolare in un tegame capiente i porri con 50 g di burro, unire il riso, rosolare bene e bagnare con il brodo di dado. Dopo 15 minuti dovrà risultare tirato al punto giusto. Unire quindi il formaggio ed il burro e mantecare bene. Aggiustare di sale e servire prima possibile.



Maltagliati di cacio

ingredienti per 4 persone

150 g di farina

150 g di burro

150 g di pecorino mesofilo

un bicchiere di latte

un tuorlo d'uovo.

Preparazione

Fondere il burro, grattugiare il pecorino, unire la farina e il latte e lavorare tutto con le mani. Spianare l'impasto, spennellare col tuorlo e tagliare a quadrati imperfetti. Cuocere in forno a 190° per 20 minuti



Petto di anitra con pinoli, uvetta e pecorino mesofilo semistagionato

ingredienti per 6 persone

2 petti di anitra robusti cotti al sangue

150 g di lattughino o valeriana

50 g tra uvetta e pinoli

100 g di scaglie di pecorino

50 g di salsa di aceto balsamico e olio extravergine di oliva

sale e pepe bianco q.b.

Preparazione

Disporre l'insalata in piatto di portata o in piatti singoli. Disporvi sopra l'anitra tagliata a fettine sottili,aggiungendo poi uvetta e pinoli. Condire con la salsa al balsamico. Unire per ultime le scaglie di pecorino e servire.



Cotolette di agnello con pecorino scodellato fresco

ingredienti per 4 persone

*12 cotolette di agnello
2 cipollotti
1 cucchiaio di farina bianca
1 bicchiere di olio extravergine di oliva
150 g di pecorino fresco
sale e pepe q.b.*

Preparazione

Infarinare le cotolette e passarle da entrambi i lati in una padella con l'olio caldo, aggiungere sale e pepe. Togliere le cotolette e adagiarle in una pirofila da forno. Nel medesimo olio, spadellare i cipollotti affettati e farli imbiondire, metterli poi su ogni cotoletta, coprire con il pecorino a fettine sottili. Aggiustare di pepe e gratinare a 180° per 5 minuti. Servire ben calde con contorno di verdure cotte.



Filetto di manzo in fonduta di scodellato

ingredienti per 4 persone

*4 filetti di 200 g c.ca cadauno
3 cucchiai di farina bianca
100 g di pecorino scodellato
50 g di burro
250 ml di latte
1 bicchiere di olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.
aromi misti (timo, salvia, rosmarino, erba cipollina) tritati finemente.*

Preparazione

Spolverare i filetti, su entrambi i lati e di fianco, con gli aromi tritati, infarinarli e passarli in padella - 3 minuti per parte - con olio ben caldo. Aggiungere sale e pepe. In una casseruola piccola preparare la fonduta: mettere il burro, un cuc-

chiaio di farina bianca, il quarto di litro di latte e lo scodellato tagliato a cubetti piccoli. Far sciogliere lentamente amalgamando il composto con un cucchiaio di legno. Aggiustare di sale e pepe. Mettere i filetti, tenuti in caldo, in un vassoio da portata o in piatti individuali. Condire con la fonduta.



Filetto di Chianina con salvia croccante e scodellato di pecora fuso

per 6 persone

*6 filetti di 150 g cadauno
200 g di scodellato di pecora a fette
50 g di burro
foglie di salvia abbondanti
sale q.b. e olio per friggere*

Preparazione

Scottare i filetti in padella con il burro bollente, disporli in pirofila e ricoprirli con le fette di formaggio, quindi passare in forno ben caldo per alcuni minuti secondo la cottura desiderata. Nel frattempo friggere la salvia, prima lavata e poi passata con un poco di farina. Dovrà risultare croccante. Servire la salvia sopra i filetti.



Schiacciata di granturco e pecorino al tartufo

ingredienti per 4 persone

*220 g di farina gialla
1 l di latte
150 g di pecorino al tartufo
50 g di pecorino stagionato in grotta mesofilo
6 cucchiai di olio extravergine
5 uova,
sale, pepe*

Preparazione

Far bollire il latte e versarvi la farina gialla a pioggia. Cuocere mescolando sempre per 40 minuti. Quando la polenta è intiepidita aggiungere il mesofilo e il pecorino al tartufo grattugiati e 4 cucchiai di olio, quindi i tuorli. Per ultimi gli albumi montati a neve. Ungete una teglia con 2 cucchiai di olio, versatevi la polenta alta circa 2 cm, irrorate di olio, salate e pepate e infornate per circa 30 minuti a 190°.

Cubetti di pecorino fritto

ingredienti per 4 persone

*120 g di pecorino mesofilo fresco
farina
acqua
sale e pepe q.b.
verdure crude per guarnire*

Preparazione

Tagliare a cubetti di 1,5 cm il pecorino, in una ciotola amalgamare la farina con l'acqua, aggiungere un pizzico di sale: la pastella deve risultare liscia. Immergere i cubetti di pecorino nella pastella e procedere alla frittura. Attenzione: la padella dovrebbe essere abbastanza piccola e la frittura piuttosto veloce per non sciogliere il formaggio. Servire con insalate condite con olio extravergine di oliva e aceto balsamico.



Seadas con scodellato fresco

ingredienti per 4 persone

*200 g di pastasfoglia povera (da fare mescolando 150 g di farina, 2 cucchiaini di strutto, acqua e sale q.b.)
150 g di scodellato fresco tagliato a fettine sottili
100 g di miele di spiaggia
la buccia di 1 arancia mescolata con 2 cucchiaini di zucchero*

Preparazione

Stendere la sfoglia, ricavarne dei dischi di c.ca 10 cm di diametro, adagiarvi una fettina di scodellato e un pizzico del composto formato da arancia e zucchero, coprire con un'altra fetta di pecorino e infine con un'altra fetta di pasta. Chiudere con tagliapasta o forchetta, friggere in olio ben caldo e servire con miele caldo.



Sfogliatine di pera e scodellato di pecora fuso con caramello

ingredienti per 6 persone

*12 ovalini di sfoglia
6 mezza pere cotte con zucchero e vino bianco
6 fette di scodellato fresco
zucchero caramellato*

Preparazione

Cuocere la pasta sfoglia, quindi tagliare a fettine le pere cotte e disporle sopra un ovalino di sfoglia. Unire il formaggio e mettere in forno per 3 minuti, sovrapporre l'altra sfoglia calda e quindi caramellare con lo zucchero che fila.



Cacio e pere

ingredienti per 4 persone

*120 g di pecorino mesofilo stagionato in grotta
4 pere mature
un bicchiere di acqua
un cucchiaino di miele di melata di bosco o di castagno.*

Preparazione

Sbucciare le pere, tagliarle a cubetti piccoli e metterle in una ciotola; scaldare l'acqua, sciogliervi il miele e versare sulle pere, tagliare quindi il pecorino a piccoli cubetti o a scaglie e unire alle pere mescolando bene. Servire in piccole coppe.



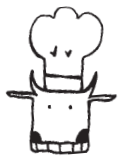
Focaccine dolci di pecorino

ingredienti per 4 persone

*500 g di pasta da pane lievitata
70 g di burro
scorza di mezzo limone
2 cucchiaini di zucchero
un uovo
120 g di pecorino "il 15" fresco tagliato piccolissimo*

Preparazione

Lavorare la pasta amalgamando il burro ammorbidito a temperatura ambiente, la scorza di limone, lo zucchero, l'uovo ed il pecorino. Impastare il tutto per alcuni minuti, formare delle palline di pasta e farle lievitare per 2 ore. Stendere poi le palline su una teglia imburrata, dando loro la forma di focaccine, e cuocere in forno a 200° per 20 minuti.



RICETTE A CURA DI BIO.ORA

Gnocchi al Puzzone di Moena

Preparazione: min. 40

ingredienti per 4 persone

formaggio Puzzone di Moena - 300 gr

farina bianca - 3 cucchiaini

uova - 2

latte - 1 bicchiere

olio - 1 cucchiaino

burro

formaggio grana

salvia qualche fogliolina

Preparazione

Sminuzzare il formaggio aiutandosi con una forchetta o con un coltello. Impastare il formaggio con la farina, le uova, un po' di latte e un cucchiaino scarso d'olio. Con l'aiuto di due cucchiaini formare gli gnocchi; cuocerli in acqua salata, gettarli al primo bollore perché non si sfaldino. Scolarli mano a mano che galleggiano e condirli con abbondante burro fuso, formaggio Trentingrana e qualche foglia di salvia preventivamente dorata nel burro.



Ciaroncie al puzzone di Moena

Ingredienti per 4 persone

n. 3 patate medie precedentemente lessate

gr. 100 di formaggio puzzone di Moena

una cipolla, due rossi d'uovo, sale pepe, erba cipollina e burro chiarificato.

Per la pasta:

gr. 300 di farina

4 uova intere, un cucchiaio d'olio, sale

Preparazione

Ripieno dei ciaroncie: preparare un soffritto di cipolla, aggiungere le patate tagliate molto sottili, rosolare il tutto molto bene, raffreddare, condire con il formaggio puzzone grattugiato grosso, i rossi d'uovo, sale e pepe.

Come formare i ciaroncie:

Stendere la pasta precedentemente preparata molto sottile. Tagliare dei quadrati di cinque centimetri di diametro aiutandosi con un cucchiaio, distribuire l'impasto, quindi piegare la pasta a triangolo prestando attenzione che i bordi siano ben attaccati.

Composizione del piatto:

Bollire in acqua salata per tre minuti i ciaroncie, scolarli bene, disporli a raggiera su di un piatto, condirli con formaggio puzzone grattugiato grosso, erba cipollina e burro chiarificato.



Gnocchi di formaggio

Ingredienti per 6 persone

gr. 300 di formaggio puzzone di Moena

3 cucchiaini di farina bianca

due uova, 1 bicchiere di latte

1 cucchiaino di olio, burro, formaggio grana

Preparazione

Sminuzzare il formaggio aiutandosi con una forchetta o con un coltello. Impastare il formaggio con la farina, le uova, un po' di latte e un cucchiaino scarso d'olio. Con l'aiuto di due cucchiaini formare gli gnocchi; cuocerli in acqua salata, gettarli al primo bollore perché non si sfaldino. Scolarli mano a mano che galleggiano e condirli con abbondante burro fuso e formaggio grana.



Rollata di tacchino con speck e formaggio Puzzone

Ingredienti per 4 persone

n. 4 fettine di tacchino battute molto sottili

gr. 150 di formaggio puzzone stagionato a fette

gr. 100 di speck trentino a fette

Per guarnire il piatto:

insalatine novelle

emulsione alla rucola (che si ottiene frullando un mazzettino di rucola con olio extra vergine di oliva)

Preparazione

Stendere le fettine di tacchino, salarle e peparle, distribuire lo speck e successivamente il formaggio, arrotolare e avvolgere con la carta argentata leggermente unta, cuocere in forno preriscaldato a 150° per 15 minuti.

Composizione del piatto

Disporre le insalatine nel piatto, tagliare la rollata, distribuirla sul piatto e condire con l'emulsione alla rucola.



Strudel caldo al “Puzzone di Moena” e prosciutto

Ingredienti per 6 persone

gr. 300 di formaggio “puzzone di Moena”

gr. 100 di prosciutto cotto

gr. 300 di pasta sfoglia

gr. 100 di finferli

gr. 20 di scalogno

cl. 3 di aceto bianco

cl. 10 di olio extra vergine di oliva

Per guarnire il piatto

Insalatina di stagione

Preparazione

Tirare la sfoglia con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia con spessore di mezzo centimetro; tagliare quindi sei rettangoli dove verranno riposte delle listarelle di formaggio puzzone e di prosciutto, chiudere gli strudel, pennellare con del tuorlo d'uovo e mettere in forno a 200° per otto minuti. Nel frattempo tirare lo scalogno e farlo macerare nell'aceto. Dopo qualche minuto, sbattendo con una frusta, incominciare a incorporare l'olio fino ad ottenere una vinaigrette ben corposa, aggiungere i finferli crudi tritati grossolanamente e “aggiustare” il sapore con sale e pepe.

Composizione del piatto:

Posizionare sul piatto lo strudel appena sfornato guarnendo con le insalatine e salsare con la vinaigrette.



Fiocchi di zucca con fonduta al “Puzzone di Moena”

Ingredienti per 6 persone

gr. 250 di purea di zucca

gr.150 di farina

1 uovo

gr. 125 di latte

gr. 200 di formaggio puzzone di Moena

gr. 200 di panna

sale e pepe

Preparazione

Amalgamare la zucca con la farina, l'uovo e il latte fino ad ottenere un impasto omogeneo, “aggiustare” di sapore e cuocere in acqua ben salsa con l'ausilio della macchina per “spätzle”. Dopo aver portato ad ebollizione i fiocchi per due minuti, raffreddarli in acqua e ghiaccio. Nel frattempo portare ad ebollizione la panna e far sciogliere il formaggio puzzone. Filtrare il tutto con un colino. Far saltare i fiocchi con del burro aromatizzato alla salvia, e disporli su uno specchio di fonduta al formaggio puzzone.

Composizione del piatto

Posizionare delle fettine di zucca frita e una fogli.



Strudel caldo al Puzzone di Moena

PROPOSTA DA CASEIFICIO SOCIALE DI PREDAZZO E MOENA

Ingredienti:

300 gr. di formaggio Puzzone di Moena

100 gr. di prosciutto cotto

300 gr. di pasta sfoglia

100 gr. di finferli

20 gr. di scalogno

3 cl. di aceto bianco

10 cl. di olio extra vergine di oliva

Preparazione

Tirare la sfoglia con il matterello fino ad ottenere una sfoglia con spessore di mezzo centimetro; tagliare quindi sei rettangoli dove verranno riposte delle listarelle di formaggio Puzzone e di prosciutto, chiudere gli strudel, spennellare con del tuorlo d'uovo e mettere in forno a 200° per otto minuti. Nel frattempo tirare lo scalogno e farlo macerare nell'aceto. Dopo qualche minuto, sbattendo

con una frusta, incominciare a incorporare l'olio fino ad ottenere una vinaigrette ben corposa; aggiungere i finferli crudi tritati grossolanamente e "aggiustare" il sapore con sale e pepe.



RICETTA A CURA DEL
CONSORZIO DI TUTELA DEL SALAME D'OCA DI MORTARA

Petto d'oca con patate

Prendere i petti d'oca, mondarli ed eliminare i nervetti. Rosolarli dolcemente in un cucchiaio d'olio, soprattutto dalla parte della pelle, che dovrà risultare croccante. Aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato, tre rametti di rosmarino e un paio di foglie di alloro. Salare e pepare. Dopo alcuni minuti girare il petto d'oca e farlo rosolare dall'altra parte, sempre a fuoco moderato, fino a quando la pelle non sarà ben dorata. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e coprire la pentola con un foglio di alluminio. Infornare per 12-15 minuti a 180° circa. Pelare e tagliare le patate, quindi immergerle nel grasso d'oca bollente. A metà cottura, aggiungere un paio di rametti di rosmarino, due o tre foglie di alloro e una cipolla affettata. Togliere il petto d'oca dal forno, tagliare a fette e servire con patate ben dorate.



RICETTA A CURA DELLA MACELLERIA UGOLETTI

Barzigole

Le barzigole sono fettine sottili prevalentemente prese dalla coscia della pecora. Vengono proposte già condite, salate e aromatizzate. Sono pronte per essere cotte sulla griglia oppure in una padella antiaderente.



Bracioline

Anch'esse sono già condite e possono essere cotte alla griglia o in padella. Una variante consiste nel passarle nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e fritte, condite con una fetta di limone.



Rosticini

I rosticini sono piccoli spiedini già conditi. Si possono gustare alla griglia o avvolti nel pangrattato e messi in forno per 25 minuti.



Salsiccia

Ottima alla piastra o grigliata, può anche esser consumata in umido, con la polenta o sbriciolata per ottenere un buon sugo per condire la pasta.



Bollito

Per ottenere un brodo leggero cuocere la polpa in acqua salata con la carota, sedano, cipolla e qualche foglia di verza per 2 ore circa.



Cosciotto o violino

Per gli amanti della pecora il cosciotto è il pezzo forte. Il violino è un prosciutto di pecora stagionato, che ha una forma che ricorda appunto il violino. Si taglia solo a mano. Buono al naturale e ottimo anche con rucola e scaglie di parmigiano-reggiano.



RICETTE A CURA DELLA RISERIA DELLE ABBADESSE

Risi e Bisi (Risotto e piselli)

Ingredienti per 4 persone

300 g Riso semifino Vialone Nano
400 g di piselli freschi sgusciati
1 cipollotto
prezzemolo
50 g di prosciutto cotto o pancetta
brodo q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato
sale e pepe

Soffriggere in una casseruola il cipollotto tritato con il prosciutto tagliato a dadini e una noce di burro; unire i piselli e lasciar rosolare su una fiamma mo-

derata per una decina di minuti.

Salare, pepare, allungare con il brodo (circa 1 litro) e, non appena questo prende il bollore, versare il riso.

Portare a cottura mescolando, aggiungendo brodo caldo qualora fosse necessario. Spegnerne, condire con un po' di prezzemolo tritato, un pezzetto di burro, Parmigiano Reggiano; mescolare bene e poi coprire lasciando mantecare qualche minuto prima di servire. Se si usano piselli molto piccoli, che rischiano di spappolarsi con al cottura, sarà bene lessarli per una decina di minuti nel brodo poi utilizzato per il riso, scolarli e quindi unirli al risotto solo 10 minuti prima del termine della cottura.



Risoto coi Bruscardoli (Risotto con Germogli di Luppolo)

Ingredienti per 4 persone

300 g Riso Semifino Valone Nano

200 g di bruscardoli puliti

30 g cipolla

50 g di burro

40 g Parmigiano Reggiano grattugiato

1,5 litri di brodo di carne

pepe nero

prezzemolo

1 spicchio d'aglio

Tritare la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo e farli appassire in 25 g di burro. Unire i bruscardoli spezzettati e soffriggerli nel trito per 10 minuti.

Aggiungere il riso, farlo tostare mescolando con il cucchiaio di legno.

una volta tostato, bagnarlo con il brodo in ebollizione, poco per volta senza mai smettere di mescolare. Portare il riso quasi a cottura, tenendolo sempre "all'onda", cioè molto morbido. Levarlo dal fuoco e mantecarlo con il restante burro morbido a pezzetti ed il formaggio grattugiato. Aggiungere anche un cucchiaio di prezzemolo tritato e una manciata di peep continuando sempre a mescolare. Lasciare riposare il risotto fuori dal fuoco, tenendo al casseruola coperta, sino a quando il riso sarà a punto come cottura. Versarlo in un piatto di portata profondo e ben caldo e servirlo accompagnandolo con altro formaggio grattugiato.



Dolce de Riso coi Pomi (Dolce di riso e mele)

Ingredienti per 4 persone

200 g di riso

1 l di latte

150 g di zucchero

3 uova

100 g di uva sultanina

1/2 bicchiere di brandy

2 mele gialle

3 cucchiaini di farina

50 g di burro

scorza grattugiata di limone

1 cucchiaio di pinoli

una bustina di lievito

un pizzico di sale

Mettere il latte in una casseruola sul fuoco, versarvi il riso e far cuocere il tutto girando sovente. A fine cottura unite 100 g di zucchero, girare bene e lasciare raffreddare. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e passarle con il succo di limone. Mettere l'uvetta a bagno nel brandy per 20 minuti. Quando il riso è ben raffreddato incorporare i rossi d'uovo sbattuti con lo zucchero rimasto, la farina, le mele, il burro sciolto, l'uvetta e i pinoli, la scorza di limone e il lievito. Infine aggiungere i bianchi d'uovo montati a neve fermissima e mescolare delicatamente. Versare il composto in una tortiera unta e passare in forno a 200° per 40 minuti circa. Servire il dolce freddo e cosperso di zucchero vanigliato.



RICETTE A CURA DEL

LABORATORIO ARTIGIANALE VERDE SELVATICO

Torta sbrisolona

Ingredienti

200 g farina di grano tenero 00

200 g zucchero

100 g burro

100 g strutto

200 g mandorle

50 g amaretti

2 tuorli d'uovo

2 cucchiaini vino bianco - 1/2 bustina lievito chimico

Procedimento

Con la farina si forma una fontana, nel centro si mette lo zucchero, le mandorle tritate grossolanamente, gli amaretti sbriciolati, le uova, il lievito, il burro morbido a pezzetti e lo strutto, si comincia e dare una prima lavorazione, infine si aggiunge il vino e impastando velocemente si formano dei bricioli. In uno stampo imburrato e infarinato si mettono i bricioli ottenuti senza schiacciare.

Decorare a piacere con delle mandorle intere premendole leggermente sull'impasto in modo che aderiscano. Cuocere in forno a temperatura moderata per circa 45 minuti.



Ravioli verdi con ricotta

Ingredienti per la pasta

200 g farina di grano tenero 00

1 uovo

50 gr spinaci

sale

Ingredienti per il ripieno

100 g ricotta

50 g parmigiano reggiano

50 g pane

2 uova

sale

pepe

noce moscata

Procedimento

Con la farina si forma una fontana; al centro si mettono il sale, le uova, gli spinaci cotti e ben strizzati. Si impasta il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Si lascia riposare per trenta minuti; nel frattempo in un recipiente si mettono tutti gli ingredienti del ripieno e con un cucchiaino si lavorano fino ad ottenere un composto abbastanza asciutto e facile da porzionare.

Si tirano le sfoglie di pasta, si tagliano in modo da formare dei quadrati di circa 5/6 cm, in ognuno si mette un po' di ripieno, si chiude a triangolo, lo si rigira su se stesso e si uniscono le due code. Si continua in questo modo fino ad esaurimento degli impasti.

Sono ottimi conditi con una dadolata di pomodorini freschi fatti saltare in padella con un filo di olio e basilico.



RICETTE A CURA DI MARCO ROSTAGNO

Risotto al Castelmagno DOP

Preparazione

In una casseruola mettere olio e burro. Aggiungere della cipolla tritata fine ed un ramo di rosmarino e farli rosolare. Inserire il riso e tostarlo bene.

Aggiungere mano a mano il brodo di carne. A metà cottura aggiungere dei pezzetti di Castelmagno sbriciolandolo, fornire la cottura e servire.



Gnocchi al Castelmagno DOP

Ingredienti (per 4 porzioni)

1 kg di patate farinose a pasta bianca

Castelmagno DOP 2-3 etti

300 g di farina

burro 50 g

mezzo bicchiere di latte

3-4 noci

sale

pepe

Preparazione

Lavare le patate e lessarle; una volta cotte, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate. Unire farina e impastare (l'impasto deve essere morbido ma non si deve attaccare alle dita). Dall'impasto ricavare quindi gli gnocchi.

Tritare finemente le noci. In una padella fare sciogliere il Castelmagno con il burro ed il latte.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolandoli man mano che vengono a galla.

Farli saltare nella padella con il Castelmagno sciolto per 2-3 minuti, aggiungere le noci e servire.



