

Team Intagliatori
dell'Unione Cuochi del Veneto



Alberto Tomasi



Mirco Favero



Renato Cattapan



Agostino Curreli



Ennio Secco



Roberto Zerini



P R I M I

Cannelloni di pasta all'uovo con doppio formaggio

Si tratta di due piccoli classici cannelloni farciti al formaggio, in un piatto giocato sull'utilizzo dei doppi: due formaggi e due colori-aromi a distinguerli.

PREPARAZIONE:  50 minuti
COTTURA: 10 minuti
DIFFICOLTÀ: media

I N G R E D I E N T I

per 4 persone

4 sfoglie di pasta all'uovo precotta

200 g di Moesin

200 g di Nevegal

trito di erba cipollina, timo, basilico e salvia

80 g di Ricotta

100 g di julienne di porro

sale, pepe

paprika

80 g di yogurt magro

Giuseppe Ingleto
docente I.P.S.S.A.R. "A. Beltrame", Vittorio Veneto

Fate fondere il Moesin e il Nevegal in due tegami distinti, a bagnomaria e a fuoco basso.

- Quindi impreziosite con le erbe aromatiche tritate una delle due fondute e con la paprika l'altra.
- Stemperate poca Ricotta in entrambe le fondute, infine lasciatele asciugare.
- Confezionate i cannelloni, di piccole dimensioni, riempiendone una metà con la fonduta di Nevegal e l'altra metà con quella di Moesin e disponeteli in forno a 120° per 8'.
- Versate sul piatto un poco di yogurt fatto intiepidire e condito con un pizzico di sale.
- Disponetevi la *julienne* di porri finemente tagliati (a vostro piacere cotti o crudi), quindi adagiatevi i cannelloni e concludete decorando con foglie di pomodoro fritte o altra guarnizione e con poche gocce d'olio.

V I N O C O N S I G L I A T O

Marinali Bianco Villa Sandi



Morbidoso di Zigher con meringata alle fragoline di bosco e salsa allo yogurt al profumo di zafferano

Ed ecco ancora un semifreddo al cucchiaino e ancora le fragoline di bosco. La nota acida e la sapidità dello Zigher donano una complessità non comune a un dessert.

PREPARAZIONE:  60 minuti
COTTURA: 25 minuti
RIPOSO: 180 minuti
DIFFICOLTÀ: media

I N G R E D I E N T I

per 6 persone

250 g di Zigher
250 g di panna fresca montata
0,8 dl di latte
120 g di zucchero
4 tuorli d'uovo
10 g di colla di pesce
il succo di 1 limone
fragoline di bosco
6 dischi del diametro di 5 cm di pasta frolla (vedi ricetta a pag. 109)
6 dischi del diametro di 5 cm di meringa già cotta (vedi ricetta a pag. 109)
gelatina di frutta
250 g di yogurt intero
1 bustina di zafferano in polvere
0,2 dl di succo di limone
25 g di zucchero semolato

V I N O C O N S I G L I A T O

Recioto di Soave *Acinatum*, Suavia

Michele Nobile
Hotel Ancora, Cortina d'Ampezzo

Portate a ebollizione il latte con lo zucchero e aggiungete lo Zigher, quindi togliete dal fuoco e unite i tuorli, mescolando con una frusta. Passate il composto al colino e, quando si sarà raffreddato, unitelo alla panna montata, mescolando delicatamente.

- Bollite il succo di limone, nel quale farete sciogliere la colla di pesce, precedentemente messa in ammollo in acqua fredda, e unite il tutto al composto di panna e Zigher.
- Foderate il fondo di alcuni stampini di alluminio con i dischi di pasta frolla già cotta, versatevi la mousse, quasi a riempire, e coprite con i dischi di meringa, quindi ancora un poco di mousse fino a riempire gli stampini.
- Guarnite con le fragoline di bosco e coprite il tutto con pochissima gelatina di frutta. Lasciate riposare in frigorifero per 3 ore.
- Preparate la salsa allo yogurt: fate scaldare il succo di limone in un tegamino, scioglietevi lo zafferano in polvere, fatelo raffreddare e quindi mescolatelo assieme allo yogurt e allo zucchero.
- Servite ponendo al centro del piatto il morbido e facendovi gocciolare attorno qualche cucchiaino di salsa.



Delizia di Casatella Trevigiana su crostata di noci al mou e purea di pere

Ecce finalmente anche per i dessert il collaudato esercizio sul tema formaggio, pere e noci: ci sembra che il risultato sia a dir poco eccezionale.

PREPARAZIONE:  50 minuti
COTTURA: 60 minuti
RIPOSO: 180 minuti
DIFFICOLTÀ: media

I N G R E D I E N T I

per 6 persone

per la delizia alla Casatella

2 tuorli e 1 uovo intero

la buccia di 1/2 limone

150 g di zucchero

2 fogli di colla di pesce

rum

200 g di Casatella Trevigiana

200 g di panna

per la crostata di noci al mou vedi ricetta a pag. 109

per la purea di pere

3 pere kaiser

75 g di zucchero, cannella

V I N O C O N S I G L I A T O

Gambellara Recioto, Vignato

Renato Cattapan
Ristorante Ca' delle Anfore, Quarto d'Altino

Preparate la crostata di noci al mou seguendo la ricetta a pag. 109. Per la delizia alla Casatella: in una bastardella montate a caldo e pastorizzate a bagnomaria i tuorli e l'uovo intero assieme alla scorza grattugiata del limone e allo zucchero portando tutto a 65° per 3'.

- Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda e scioglietela in poco rum tiepido, quindi incorporatela alle uova e raffreddate il tutto, a bagnomaria, con del ghiaccio.
- Aggiungetevi la Casatella passata al setaccio e amalgamate il composto assieme alla panna precedentemente montata, mescolando con una paletta dal basso verso l'alto con estrema delicatezza.
- Rivestite l'interno di sei coppapasta con delle strisce di carta da forno, adagiate sul fondo i dischi di crostata alle noci e colmate gli stampini con la crema di Casatella. Ponete in frigorifero per almeno 3 ore.
- Nel frattempo preparate la purea di pere: sbucciate le pere, tagliatele a pezzi e mettetele in un pentolino con lo zucchero, due pizzichi di cannella in polvere e coprite con dell'acqua; a fine cottura frullate il tutto ottenendo una purea morbida e profumata.

