

Sformatini di zucca

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g di ricotta vaccina
250 g di zucca già mondata, **200 g** di farina
30 g di fecola di patate, **3 uova**, **80 g** di burro
1 cucchiaino di bicarbonato
3/4 di bustina di lievito in polvere per torte salate
un pizzicone di cannella in polvere
6 cucchiaini di latte, noce moscata
16 fette di sopressa
poco burro e farina per gli stampini
sale e pepe

Tagliate la zucca a pezzetti e fatela cuocere a vapore per 15' circa, poi passatela allo schiacciapate raccogliendo il purè ottenuto in una terrina. Incorporatevi la ricotta passata al setaccio, la farina e la fecola mescolate assieme e fatte scendere a pioggia da un setaccino, le uova sbattute, un pizzico di sale, una macinata di pepe, il bicarbonato, il lievito, la cannella, e una grattatina di noce moscata. Dopodiché, poco alla volta e sempre mescolando, aggiungete al composto il latte e il burro fuso. Distribuite il composto in stampini a tronco di cono precedentemente imburrati e infarinati e passateli in forno già caldo a 180° per circa 25'. Lasciate intiepidire, quindi sformate e servite accompagnando con la sopressa.

VINO CONSIGLIATO
Breganze Chardonnay

Gnocchi di ortica

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

600 g di tenere e giovani foglie di ortica già mondate
80 g di burro
50 g di ricotta fresca
50 g di ricotta affumicata
8 foglie di menta fresca
farina, grana grattugiato, pangrattato
2 uova
salvia, noce moscata
sale e pepe

Lessate in acqua a bollore salata le foglie di ortica precedentemente lavate; scolatele, raffreddatele e strizzatele, quindi insaporitele in padella con 30 g di burro, dopo averle grossolanamente tritate. Passatele al tritacarne o al cutter riducendole in purea e allargate la passata in un piatto lasciandola raffreddare. Incorporate alla passata di ortiche la ricotta, le foglie di menta tritate, le uova, due cucchiaini di farina, due di grana grattugiato e tanto pangrattato quanto ne occorre per ottenere un composto di giusta consistenza. Assaggiatelo ed eventualmente aggiustatelo di sale, pepe e noce moscata. Formate delle palline grosse quanto un'oliva, passatele nella farina e lessatele in acqua a ebollizione salata sino a quando non saliranno tutte a galla. Condite gli gnocchi con il restante burro fatto soffriggere dolcemente assieme a quattro foglie di salvia a listarelle, cospargendo la preparazione con la ricotta affumicata tagliuzzata.

VINO CONSIGLIATO
Breganze Bianco

Scaloppine di vitello con carciofi e mentuccia

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 fettine di vitello da **100 g** ciascuna
6 carciofi, mentuccia
60 g di lardo
2 spicchi d'aglio
poco brodo vegetale
0,6 dl di vino bianco

In una casseruola con poco olio mettete uno spicchio d'aglio schiacciato, il lardo tritato e poca mentuccia; aggiungete i gambi di carciofo tagliati sottili, bagnate con del brodo e lasciate cuocere per 10' circa. Frullate con il mixer a immersione e filtrate la salsa. A parte, in una padella con poco olio e l'aglio schiacciato spadellate i carciofi tagliati sottili e insaporite di sale e pepe. Prendete le fettine di vitello leggermente appiattite, infarinatene da entrambe le parti e rosolatele in padella con olio e burro. Salate, eliminate il fondo di cottura, bagnate con il vino, lasciate evaporare, unite la salsa, i carciofi e infine la mentuccia.

VINO CONSIGLIATO
Bardolino Classico

Strudel di albicocche

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

per la pasta frolla
(vedi ricetta a pag. 131)

per il ripieno

1 kg di albicocche ben mature, **6** cucchiaini di zucchero
la scorza grattugiata di **1** limone
50 g di pangrattato, **100 g** di mandorle tritate
un pizzico di cannella, **6-8** cucchiaini di latte

Preparate la pasta frolla seguendo il procedimento a pag. 131. Lavate delicatamente e rapidamente le albicocche, scolatele, snocciolatele, tagliatele a pezzi e mettele nella pentola di cottura. Aggiungete la scorza di limone e fate cuocere adagio e schiumando per qualche minuto. Unite lo zucchero e completate la cottura per altri 10'. Lasciate raffreddare e aggiungete le mandorle, il pangrattato e la cannella. Amalgamate il tutto delicatamente. Stendete la frolla in uno spessore di circa 0,5 cm, formando un rettangolo. Distribuite al centro del rettangolo il ripieno di albicocche e ripiegate i bordi, chiudendo lo strudel e sigillando le estremità. Sul fondo di una teglia rettangolare versate il latte, adagiatevi sopra lo strudel e ponete in forno preriscaldato a 180°. Cuocete per circa 40-50', comunque fino a quando il latte non si sarà completamente asciugato. A piacere si può servire con una salsa liquida di uova e vaniglia (una normale crema pasticcera con metà farina).

VINO CONSIGLIATO
Gambellara Recioto



Tartine a tre colori

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

12 fette di pancarrè
200 g di sopressa a fette spesse
60 g di burro
15 g di prezzemolo
3 uova
sale e pepe

Ricavate dal pancarrè 12 dischi aventi il diametro di poco inferiore alla fetta di pane. Montate il burro ammorbidito e a pezzetti con il prezzemolo tritato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e il tuorlo fresco di un uovo sino ad averlo ridotto a pomata, poi spalmate con esso i dischi di pane.

Rassodate le restanti due uova, raffreddatele e tritatele. Tagliate a dadini la sopressa. Distribuite sulla metà della superficie di ciascun disco di pane l'uovo sodo tritato e sull'altra metà i dadini di sopressa facendo aderire entrambi perfettamente al composto di burro. Tagliare poi ogni tartina a metà sistemandole a mo' di farfalla sul piatto di portata, guarnendo a piacere.

VINO CONSIGLIATO

Montello e Colli Asolani Prosecco



Risotto di zucca e tartufo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g di zucca
400 g di riso vialone nano
100 g di burro
2 l di brodo di carne leggero
60 g di scalogno mondato, 1,5 dl di latte
40 g di grana grattugiato
40 g di emmenthal grattugiato
1 piccolo tartufo nero (oppure olio o burro al tartufo)
1 cucchiaino raso di maizena
sale

Mondate e tagliate a cubetti grossi quanto un'oliva la zucca.

Tritate lo scalogno e fatelo appassire in 30 g di burro, quindi unitevi la zucca, mescolate, bagnate con poco brodo bollente e fatela cuocere a recipiente coperto per 3-4', poi aggiungete il riso, fatelo tostare per qualche istante e iniziate quindi a irrorarlo con il brodo bollente sino a portarlo a cottura. Aggiustate di sale.

Tritate il tartufo e fatelo appassire in 30 g di burro, poi bagnate con il latte freddo nel quale sia stata sciolta la maizena. Salate e portate a ebollizione, quindi togliete dal fuoco e incorporatevi l'emmenthal grattugiato. Mantecate il risotto con il restante burro e il grana grattugiato e servitelo con la "fonduta" di tartufo.

VINO CONSIGLIATO

Soave Classico

Involtini di verza

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

14 foglie di verza
300 g di riso vialone nano
350 g di carne macinata (meglio se mista)
150 g di mortadella o prosciutto crudo a dadini o macinato
3 cucchiari di passata di pomodoro
1 cipolla tritata finemente
grana grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Disossate la tacchinella (cosce e ali comprese), aprendola a libro.

Mettete a bagno nel vino le fette di pane, quindi strizzatele e unitele alla pasta di salame con le uova, la mostarda tritata grossolanamente, la scorzetta di limone, alcune gocce di aceto balsamico e una generosa pepata. Impastate il tutto e farcite la tacchinella; formate una sorta di rotolo, appoggiatevi sopra dei rametti di rosmarino e avvolgetela nella reticella del maiale legandola poi a mo' di salame.

Mettete la tacchinella in una teglia da forno con gli aromi tagliati grossolanamente, dell'olio e una noce di burro e mettete a cuocere a 170° per circa 90', bagnando dapprima con un bicchiere di vino bianco e, dopo che sarà evaporato, con il succo di una melagrana e del brodo di pollo. A fine cottura filtrate il fondo di cottura con un colino. Slegate l'arrosto, affettatelo e servitelo con la salsa ottenuta addensando il fondo di cottura con un cucchiaino di maizena.

VINO CONSIGLIATO

Bardolino Chiaretto

Fritole de polenta

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

400 g di polenta
200 g di zucchero
200 g di farina
2 uova, 100 g di uvetta ammorbidente
50 g di pinoli,
1/2 bustina di lievito
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di grappa, la rapatura di 1 limone
un pizzico di sale, zucchero a velo

Prendete della polenta fredda e passatela al setaccio. Unitevi poi lo zucchero, la farina, le uova intere e tutti gli altri ingredienti, un po' alla volta, mescolando a lungo fino a ottenere un amalgama completo. Ponete l'impasto in una terrina, copritelo e lasciatelo riposare per almeno 5 ore in luogo tiepido.

Scaldare abbondante olio, quindi, con l'aiuto di due cucchiaini, versate pezzetti di impasto nell'olio e non appena le frittelle risultano belle dorate, levatele e adagiatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Disponete quindi le frittelle su un piatto da portata e cospargetele di zucchero a velo.

VINO CONSIGLIATO

Vicenza Passito

