



Paolo Marchi

CUCINA DI MONTAGNA

Il Trentino



BIBLIOTHECA CULINARIA





Crema di yogurt al miele millefiori, frutti di bosco e biscotto alle noci

PER 4 PERSONE

Crema di yogurt

200 ml di yogurt bianco
200 ml di panna da montare
50 g di miele millefiori
2 fogli di gelatina
50 ml di panna
(per sciogliere la gelatina)

Frutti di bosco

250 g di frutti di bosco
Succo di mezzo limone
10 g di zucchero

Biscotto alle noci

50 g di farina di noci
50 g di farina 00
50 g di zucchero
50 g di burro
Sale

Crema di yogurt

Ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda. Strizzarli e scioglierli in una piccola casseruola con 50 ml di panna. In una ciotola, mescolare lo yogurt con il miele, aggiungere la gelatina e amalgamare bene. Montare la panna, incorporarla delicatamente al composto di yogurt. Conservare in frigorifero per almeno 1 ora per fare rapprendere la crema.

Frutti di bosco

Pulire i frutti di bosco. In una scodella, aromatizzarli con lo zucchero e il succo di limone; mescolare e conservare a parte.

Biscotto alle noci

In una ciotola capiente, mescolare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Disporre il composto in frigorifero e lasciare riposare per circa 30 minuti. Grattugiare su una placca ricoperta di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 10 minuti. Terminata la cottura, lasciare raffreddare.

Presentazione

In un bicchiere, disporre i frutti di bosco, unire la crema di yogurt e cospargere con il biscotto alle noci sbriciolato. Decorare, a piacere, con foglioline di asperula fresca.

 Trentino DOC Vino Santo Arele



Crema di fagioli di Lamon con raviolini di carne salada e olio di cirmolo

PER 6 PERSONE

Crema di fagioli

1 kg di fagioli di Lamon ammollati
1 piedino di maiale
250 ml di Porto rosso
150 g di cipolla bianca tritata
150 g di sedano tritato
100 g di carote tritate
50 g di scalogno tritato
5 spicchi di aglio
3 rametti di rosmarino
2 foglie di alloro
3 litri di brodo vegetale
80 ml di olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Raviolini

1 kg di farina 00
20 tuorli
500 g di carne salada tritata
250 g di ricotta vaccina
50 g di Trentingrana DOP
10 g di timo
Crostini di pane
Olio di cirmolo



Crema di fagioli


In una casseruola, versare un filo di olio extravergine di oliva e soffriggere la cipolla bianca, lo scalogno, il sedano e la carota. Unire gli aromi e il piedino di maiale e continuare la cottura per 7/8 minuti. Aggiungere i fagioli scolati, mescolando sempre bene, bagnare con il Porto, aggiustare di sale e pepe e lasciare evaporare bene l'alcol. Terminare aggiungendo il brodo vegetale. Continuare la cottura per circa 1 ora, mantenendo un bollore basso e costante. Togliere dal fuoco, eliminare gli aromi e il piedino, passare il composto con un frullatore ad immersione in modo da ottenere una crema fine, ma non troppo densa.

Raviolini

Versare la farina sulla spianatoia; formare una fossetta al centro, aggiungere i tuorli e sbatterli con una forchetta. Incorporare gradualmente la farina circostante. Impastare energicamente il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgere con pellicola e lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora. In una ciotola, versare la carne salada, la ricotta, il Trentingrana DOP e il timo e amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ricavare dei dischi del diametro di 6 cm. Disporvi al centro un cucchiaino di ripieno; ripiegarli a mezzelune e unire le due estremità premendo con la punta delle dita.

Presentazione

Portare a bollore abbondante acqua salata e cuocere i ravioli per 5 minuti. Scolarli e disporre su ciascun piatto tre ravioli e alcuni crostini di pane. Prima di servire, versare nel piatto la crema di fagioli e spruzzare con dell'olio di cirmolo.

 Trentino DOC Chardonnay
Bottega Vinaï

Ovetto in crosta di polenta con porcini e Speck croccante

PER 4 PERSONE

5 uova
400 g di porcini freschi
300 g di Puzzone di Moena
200 ml di panna fresca
100 g di pasta sfoglia
100 g di farina di mais per polenta
100 g di farina 00
100 ml di aceto di vino bianco
100 ml di olio extravergine di oliva
100 g di Speck
100 g di foglie di spinaci
1 spicchio di aglio
Erbe aromatiche (timo, rosmarino)
Olio di oliva per la frittura
Burro
Sale



Portare a ebollizione un litro di acqua con l'aceto e un pizzico di sale. Abbassare la fiamma e cuocere quattro uova poché, una alla volta (circa 3 minuti ciascuno), scolarle e immergerle per pochi secondi in acqua fredda per fermarne la cottura. Far asciugare su carta da cucina.

Nel frattempo, pulire i funghi con uno spazzolino e un panno umido per eliminare ogni residuo di terra. Tagliarli a fette e farli saltare in una padella con del burro, lo spicchio d'aglio, il timo e il rosmarino.

Rimuovere e tenere in caldo. Lavare gli spinaci e farli saltare nello stesso burro utilizzato per cuocere i porcini. Tenere in caldo.

Preparare una fonduta portando a ebollizione la panna con il formaggio tagliato a pezzetti. Tenere in caldo su un bagnomaria.

Tagliare la pasta sfoglia in quattro strisce lunghe e avvolgerle su dei coni o tubi per cannoli in acciaio formando delle spirali. Cuocere in forno a 180 °C per 8 minuti.


Tagliare lo Speck a julienne e farlo rosolare in padella finché non sarà ben croccante. Rimuovere con un mestolo forato e far asciugare su carta da cucina.

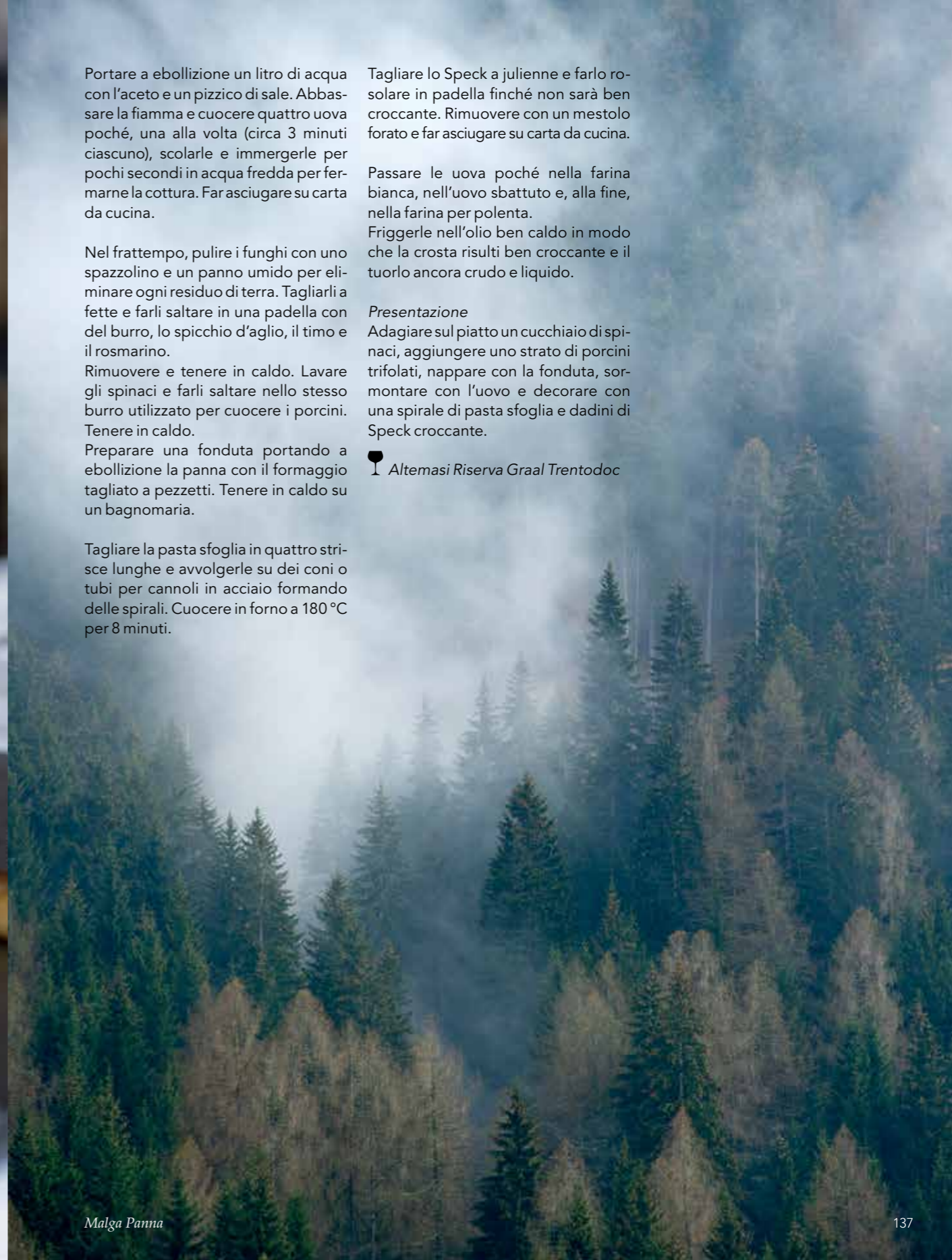
Passare le uova poché nella farina bianca, nell'uovo sbattuto e, alla fine, nella farina per polenta.

Friggerle nell'olio ben caldo in modo che la crosta risulti ben croccante e il tuorlo ancora crudo e liquido.

Presentazione

Adagiare sul piatto un cucchiaino di spinaci, aggiungere uno strato di porcini trifolati, nappare con la fonduta, sormontare con l'uovo e decorare con una spirale di pasta sfoglia e dadini di Speck croccante.

 *Altemasi Riserva Graal Trentodoc*



Riso affumicato con pancia di maialino e aria di latte al pino mugo

PER 4 PERSONE

Risotto

300 g di riso carnaroli
400 g di pancia di maialino da latte (senz'osso)
200 g di aghi e gemme di pino mugo o cirmolo
70 g di Parmigiano reggiano
70 ml di olio extravergine del Garda
(o in alternativa un olio molto delicato)
50 g di burro di malga
400 ml di vino bianco piuttosto acido (tipo Riesling)
15 g di burro

Brodo affumicato

200 g di cotica affumicata (o Speck)
1 pezzo di carota
1 gambo di sedano
1 pezzo di cipolla rossa

Aria di latte al pino mugo

400 ml di latte intero
160 ml di acqua
100 g circa di burro
Olio al pino mugo
1 cucchiaino di lecitina di soia



Brodo affumicato

Portare a ebollizione un litro di acqua fredda con le verdure e la cotica affumicata. Cuocere per 30 minuti.

Risotto

Tostare il riso, bagnare con vino bianco e continuare la cottura con del brodo affumicato (ottenuto facendo bollire dell'acqua fredda con sedano, carote, cipolle e cotiche di Speck), a fine cottura mantecare con il burro di malga e il parmigiano reggiano

Olio al pino mugo

Sfogliare gli aghi di pino dal ramo, tritare il tutto in maniera grossolana e successivamente batterli in un mortaio con olio extravergine del lago di Garda (molto freddo) e una noce di burro in modo da tenere bassa la temperatura facendo sì che il composto non si ossidi. Filtrare.

Aria di latte al pino mugo


Scaldare senza far bollire acqua e latte, aggiungere l'olio-burro al pino mugo e lasciarlo sciogliere.

Aggiungere la lecitina e provare a montare. Se l'aria risulta con bolle piccole aggiungere dell'acqua mentre se risultasse con bolle grandi basta aggiungere del burro. Prima dell'utilizzo, montare l'aria al pino con il mini pimer da tiepida.

Massaggiare la pancia di maialino con del sale grosso e rosmarino e metterla in forno con un filo di olio d'oliva e uno spicchio di aglio in camicia per 2 ore a 130 °C.

Presentazione

Stendere il risotto nel piatto, versare alcune gocce di olio al pino mugo e finire con dei piccoli cubetti di pancia di maialino precedentemente fatti dorare in padella con un filo d'olio solo dalla parte della pelle. Ultimare il piatto con l'aria di latte al pino mugo e decorare con un rametto di pino e un fiore.

 Trentino DOC Pinot Nero Bottega Vinai





Il Trentino Instancabile ricercatore dell'eccellenza gastronomica dalla fattoria alla tavola, Paolo Marchi prosegue il suo viaggio in montagna conducendo il lettore per cime e valli del Trentino. Sono diciassette le sue soste: locali e chef rappresentativi di una realtà che ha bandito la sterile dicotomia tradizione/evoluzione a favore di un equilibrio sensoriale, una cucina che raccoglie *in primis* il meglio della natura. Plasmando e trasformando le ricchezze di una regione che brilla per la sua produzione agro-alimentare, questi professionisti hanno scoperto il linguaggio più efficace per comunicare il territorio.

Il giro non passa solo per le cucine. Sono tanti i prodotti tipici e gli artigiani del gusto da scoprire: dalla pasta al vino, dal pesce d'acqua dolce alla polenta.

Cucina di montagna Un'esplorazione della cucina Italiana che va oltre la ben nota carrellata degli stellati per scoprire quella ristorazione che mantiene i più stretti legami col territorio. *Cucina di montagna* racconta l'Italia delle cime percorrendo per prima la catena delle Alpi e più avanti anche degli Appennini. Un viaggio per gli amanti della natura oltre che per le buone forchette, offrirà uno splendido ritratto di un territorio sorprendentemente incontaminato e di una cucina fiera di essere "made in Italy."

Paolo Marchi è il giornalista che ha trasformato il modo di "fare comunicazione" nel settore enogastronomico in Italia. Ideatore di *Identità Golose*, il primo congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore, oggi esporta il know-how dei migliori professionisti italiani con edizioni a Londra e New York.

Della stessa collana: Cucina di montagna. Vol. I - Le Alpi Centrali.

€ 29,40

ISBN 978-88-95056-99-9



9 788895 056999