



Paolo Marchi

CUCINA DI MONTAGNA

Le Alpi Centrali



BIBLIOTHECA CULINARIA



Ravioli di salmerino di torrente e scorzette di limone candito su battuta di basilico e pinoli

PER 4 PERSONE

Pasta

30 g di farina di semola di grano duro
160 g di farina 00
75 g di tuorli
40 g di uovo intero
3 g di olio extravergine di oliva
Un pizzico di sale

Ripieno

200 g di filetto di salmerino
90 g di patate lesse
80 g di albumi
3 g di buccia grattugiata di limone non trattato
4 cl di panna liquida
4 cl di liquore limoncello
Sale e pepe

Battuta di basilico

150 g di basilico in foglie
2 filetti di acciuga
25 g di pinoli tostati

Limone candito

Buccia di 3 limoni non trattati
60 g di zucchero semolato
3 cl di vino bianco
3 cl di acqua



Pasta. Mescolare le due farine sulla spianatoia, aggiungere il sale e poi le uova intere, i tuorli e l'olio. Lavorare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Coprire con un canovaccio e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.


Ripieno. Versare il limoncello in una piccola casseruola, farlo ridurre della metà e poi raffreddarlo. In una terrina, unire il salmerino, la patata, gli albumi e il limoncello. Aggiungere la buccia di limone grattugiata al momento e, con un frullatore ad immersione, incorporare gradualmente la panna. Il ripieno dovrebbe essere piuttosto solido, ma omogeneo.

Battuta di basilico e pinoli. Scottare il basilico in acqua bollente per 30 secondi, raffreddarlo in acqua ghiacciata, strizzarlo e tritarlo finemente a coltello con l'aggiunta dei pinoli (lasciandone da parte una piccola quantità per la guarnizione finale) e l'acciuga. Trasferire in una ciotola e amalgamare con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Mescolare bene.

Limone candito. Rimuovere la buccia del limone con l'apposito attrezzo o un coltello molto affilato avendo cura di non asportare la membrana bianca. Scottare la buccia in acqua bollente tre volte, cambiando sempre l'acqua. Questa procedura dovrebbe rimuovere ogni traccia del suo gusto amaro. Tagliare la buccia a julienne ottenendo filetti lunghi

circa 4 cm. In una padella antiaderente, spremere il succo del limone, aggiungere i filetti, lo zucchero, il vino e l'acqua. Lasciare ridurre a fuoco lento per far cuocere la buccia di limone. In questo modo dovrebbero candirsi, restando asciutti e quasi caramellati.

Tirare la pasta molto sottile creando una sfoglia. Confezionare i ravioli e cuocerli per 4 minuti in abbondante acqua bollente salata. Scolare bene i ravioli e passarli in padella con un goccio di olio. Servire in una fondina guarnendo con il pesto, i filetti di limone candito, qualche pinolo e un ciuffo di basilico. Servire subito.

 Mamete Prevostini - Terrazze Retiche di Sondrio IGT Bianco Opera

Coniglio al vino rosso con pancetta affumicata

PER 5 PERSONE

1 coniglio di medie dimensioni (1,5 kg circa)
20 fette spesse di pancetta affumicata
1 carota grande
1 cipolla media
1 cucchiaio di farina bianca
1 spicchio di aglio
1 piccolo mazzetto di timo
1 piccolo mazzetto di alloro
½ litro di vino rosso
Brodo di carne
Olio extravergine di oliva



Tagliare il coniglio in dieci pezzi e avvolgere ciascun pezzo con due fette di pancetta affumicata; fermare con uno stuzzicadenti.


Pelare le carote e le cipolle e tagliarle grossolanamente.

In una casseruola capiente, rosolare il coniglio in pochissimo olio. Una volta rosolato, rimuoverlo, eliminare il grasso di cottura e aggiungere dell'olio fresco. Quando l'olio è caldo, ammorbidire le verdure, unendo la farina.

Disporre il coniglio sopra le verdure, aggiungere i mazzetti di timo e alloro e lo spicchio d'aglio. Bagnare con il vino

rosso caldo (precedentemente bollito per far evaporare l'alcool). Aggiungere del brodo e cuocere per 90 minuti in forno preriscaldato a 180 °C. Se la carne dovesse asciugarsi troppo, aggiungere ancora del brodo.

Presentazione. Terminata la cottura, sistemare il coniglio sul piatto di portata, irrorare con il sugo di cottura filtrato e servire con polenta di mais.

 *Triacca - Valtellina Superiore DOCG Prestigio*

Budino di castagne e fagioli con salsa di cachi

PER 4 PERSONE

Budino

120 g di castagne secche (possibilmente di annata)
40 g di fagioli secchi (cannellini o bianchi di Spagna)
oppure 80 g di fagioli freschi
40 g di zucchero a velo
80 g di cioccolato bianco
140 g di panna (35% m.g.)
1 foglio di colla di pesce
½ baccello di vaniglia
Sale

Salsa

2 cachi
Il succo di 1 limone
1 cucchiaio di zucchero a velo
1 cucchiaio di rum
Un pizzico di cannella in polvere



Ammollare (separatamente) sia le castagne secche sia i fagioli per almeno una notte in acqua fredda. Cuocere le castagne in acqua bollente con un pizzico di sale.

In un altro recipiente, cuocere i fagioli, sempre in acqua leggermente salata. Passare il tutto al passaverdure (utilizzando la ghiera con i fori più piccoli) e aggiungere lo zucchero a velo.

Nel frattempo, tagliare il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza per sprigionare il suo aroma e aggiungerlo a 40 g di panna e al foglio di colla di pesce (precedentemente ammorbidito in acqua fredda).

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Diluirlo con la panna aromatizzata (eliminando il baccello di vaniglia) e amalgamare bene il composto.

Montare la panna rimanente con poco zucchero a velo. Trasferire le puree di castagne e fagioli in un mixer, unire il composto di panna e cioccolato e frullare il tutto.

Versare questa miscela in una terrina capiente e incorporare la panna montata con movimenti delicati dall'alto verso il basso, avendo cura di non sgonfiarla.

Colare il composto in stampini monodose, coprire con pellicola alimentare e conservare in frigorifero per una notte.

Salsa di cachi. Disporre la polpa di due cachi nel bicchiere di un frullatore, aggiungere il succo di limone, lo zucchero a velo, il rum e la cannella. Frullare utilizzando la velocità massima e conservare la salsa in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Presentazione. Nappare il piatto con la salsa di cachi e adagiare il budino al centro.

 *Mamete Prevostini - Terrazze Retiche di Sondrio IGT Passito Vertemate*

Tartare di manzo con interpretazioni dei formaggi della Valtellina con colori e fiori

PER 4 PERSONE

Tartare

400 g di filetto di manzo
Olio extravergine di oliva
Erba cipollina
Scorza di lime non trattato
Sale e pepe
Insalatine e fiori commestibili per la guarnizione

Cannolo di pasta fillo con spuma di Grana di Grosio

1 confezione di pasta fillo
140 g di brodo di gallina
100 g di Grana di Grosio grattugiato
50 g di latte fresco
2 cucchiaini di fecola di patate
Un filo di olio extravergine di oliva
Sale e pepe nero

Srotolare la pasta sul piano di lavoro e ricavare tanti rettangoli di 5 x 10 cm. Lavorando con due strati di pasta alla volta, avvolgere degli stampi da cannolo, spennellarli con acqua e infornare a 180 °C. Cuocere per circa 7 minuti o fino a quando la pasta prende un colore dorato.

Portare a ebollizione il brodo con il latte, legare con la fecola di patate diluita in poca acqua, poi aggiungere il formaggio, l'olio, il sale e il pepe. Emulsionare con un frullatore a immersione, passare allo chinois e trasferire nel bicchiere del sifone (se fatto tutto di seguito sarà caldo). Caricare il sifone con una cartuccia, agitare energicamente e conservare in frigorifero. Farcire i cannoli appena prima del servizio.

Sciatt di Casera

250 g di Casera
200 g di farina di grano saraceno
200 g di farina 00
10 g di grappa
30 cl di birra

1 pizzico di bicarbonato di sodio
Olio di semi di girasole per friggere

Unire tutti gli ingredienti (salvo il formaggio) in una terrina. Lavorare energicamente per ottenere un impasto non troppo morbido. Lasciare riposare per 90 minuti in frigorifero.

Nel frattempo, tagliare il formaggio a cubetti di 2 cm di lato. Immergerli uno alla volta nella pastella e, con l'aiuto di un cucchiaio, raccogliere i cubetti ricoperti. Immergerli nell'olio bollente (avendo cura di non introdurre troppi pezzi insieme perché abbassano la temperatura dell'olio). Una volta dorati, estraete gli sciatt e scolateli su carta da cucina prima di servire.



Perle di Scimudin

500 g di Scimudin
21 g di acqua
10 g di agar-agar
Olio di semi q.b.


In una casseruola, unire il formaggio tagliato a pezzetti e l'acqua. Portare a bollire e lasciare in infusione per 20 minuti. Filtrare il tutto al colino ottenendo così un litro di siero di Scimudin. Aggiungere l'agar-agar e portare di nuovo a 80 °C. Riempire una siringa con il siero e far cadere delle gocce nell'olio di semi freddo, in modo tale da ottenere delle perle. Scolare e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Flan di Bitto

400 g di Bitto stagionato
2 uova
2 tuorli
20 g di burro
10 cl di panna liquida
Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 190 °C. Grattugiare il formaggio. Unire tutti gli ingredienti in una terrina e frullare con il frullatore a immersione in modo da ottenere un composto omogeneo. Versare in stampi monoporzionatura riempiendoli a tre quarti e infornare per 25 minuti.

Presentazione. Utilizzando uno stampo monoporzionatura rettangolare, adagiare la tartare al centro del piatto. Sfilare lo stampo e guarnire con le quattro preparazioni al formaggio, insalatine e fiori freschi.

 *Dirupi - Valtellina Superiore D.O.C.G. Dirupi*

Filetto di cervo allo Sforzato su ciambelle di mela padellate

PER 4 PERSONE

Filetto di cervo

800 g di filetto di cervo fresco
3 mele Golden mature
140 ml di vino bianco
50 g di burro

Salsa allo Sforzato

1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
1 gamba di sedano
1 carota
½ cipolla
1 chiodo di garofano
½ stecca di cannella
1 bottiglia di vino Sforzato
100 g di burro
1 cucchiaio di fecola di patate
Sale e pepe


Salsa allo Sforzato. Conservare a parte un bicchiere di vino Sforzato. Tagliare a pezzi la cipolla, la carota e il sedano e rosolare le verdure nel burro con il timo, il rosmarino, la foglia d'alloro e lo spicchio di aglio. Aggiungere lo Sforzato rimasto e le spezie. Cucinare a fuoco dolce, coperto da un coperchio, per 40 minuti.

Eliminare le verdure, filtrare la salsa e portarla a ebollizione. Nel frattempo, mescolare alla fecola il bicchiere di Sforzato rimasto e aggiungerlo alla salsa per ottenere una giusta densità.

Filetto di cervo. Rosolare il filetto di cervo intero, da ambo le parti, con una noce di burro e con olio extravergine di oliva. Bagnare con il vino bianco e passarlo in forno preriscaldato a 200 °C per 18 minuti.

Ciambelle di mela. Sbucciare le mele, privarle dei torsoli e ricavarne otto fette piuttosto alte con la forma di una ciambella. In una padella ampia, rosolare nel burro rimasto le fette di mele da ambo le parti, caramellandole un po'.

Presentazione. Per ciascun commensale, adagiare sul piatto due ciambelle di mele caramellate, disporre su ognuna una fetta di filetto di cervo dallo spessore di circa 1 cm e irrorare con la salsa allo Sforzato. Completare, a piacere, con pepe nero macinato al momento.

 Rainoldi - Sfurzat di Valtellina DOCG Cà Rizzieri



Le Alpi centrali Le nostre montagne racchiudono tradizioni, prodotti e ricette che aggiungono sapori unici al panorama gastronomico nazionale. Viaggiatore goloso per eccellenza, Paolo Marchi conduce il lettore per cime e valli lombarde alla scoperta dei cuochi che vedono nel loro legame col territorio l'antidoto a quell'appiattimento del gusto che è la globalizzazione. Spesso isolati geograficamente, ma non certo mentalmente, questi professionisti hanno scoperto come partecipare al dialogo aperto dalla cucina moderna senza tradire le loro radici. Bravi non solo nel preservare le peculiarità del territorio, in diversi casi, sono andati alla riscoperta di momenti e tratti che nel tempo si erano persi.

Il giro non passa solo per le cucine. Sono diversi i prodotti tipici (e gli artigiani del gusto) da scoprire: dalla Bresaola al Bitto, dal grano saraceno ai vini della Valtellina e tanti altri ancora. E se è vero che *l'appetito vien mangiando*, sarà altrettanto vero che, pagina dopo pagina, una certa acquolina in bocca verrà anche solo guardando gli oltre cinquanta piatti fotografati da Stefania Sainaghi.

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. La collana racconterà l'Italia delle cime percorrendo per prima la catena delle Alpi e più avanti anche quella degli Appennini. Un viaggio per gli amanti della natura oltre che per le buone forchette, offrirà uno splendido ritratto di una natura sorprendentemente incontaminata 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.

€ 28,00

ISBN 978-88-95056-89-0



9 788895 056890

www.bibliothecaculinaria.it