



MEZZELUNE DI PATATE E FORMAGGIO 50/50 CON TARTUFO NERO DEL MONTE BONDONE

In abbinamento a **TrentoDoc Altemasi Brut Riserva Graal 2003 - CAVIT**

Ingredienti per 8 persone

Per l'impasto

350 gr. patate
50 gr. farina 00 per l'impasto
20 gr. farina 00 per lavorare le mezzelune
40 gr. fecola di patate
1 uovo
1 uovo per la creazione delle mezzelune
10 gr. albume
20 gr. Tretingrana
1 grattata noce moscata
q.b. sale e pepe

Per il ripieno

250 gr. di latte
75 gr. formaggio 50/50 grattugiato
15 gr. formaggio Vezzena grattugiato
15 gr. formaggio Casolet a piccoli quadretti
15 gr. formaggio Spessa grattugiato
15 gr. formaggio Fontal a piccoli quadretti
15 gr. Tretingrana grattugiato
20 gr. burro
25 gr. farina 00
1 grattata noce moscata
35 gr panna liquida da cucina

Per il burro al tartufo

150 gr. burro
80 gr. tartufo nero
½ spicchio d'aglio
q.b. sale e pepe

Per il tartufo marinato

½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva
½ bicchiere di olio di mais
8 gr. fettine di tartufo nero
q.b. sale e pepe
marinare le fettine di tartufo per 24 h

PROCEDIMENTO PER IL RIPIENO

Portare ad ebollizione il latte con la noce moscata; formare un "roux" con il burro e la farina poi aggiungere il latte e cuocere per 5 min. a fuoco lento. Aggiungere in sequenza tutti i tipi di formaggio, mescolando fino a scioglierli. Aggiungere 200 gr. di panna e mescolare fino a quando inizia a bollire sui bordi. Spegner e passare il tutto in un colino lasciando raffreddare.

PROCEDIMENTO PER IL BURRO DI TARTUFO

Sciogliere il burro in un pentolino; non appena inizia a bollire immergere il tartufo precedentemente tagliato a fettine; salare e pepare. Cuocere per 3 minuti a fuoco medio, raffreddare e infine frullare il tutto

PROCEDIMENTO PER L'IMPASTO

Lessare le patate con la buccia. Scolare e lasciar raffreddare bene. Pelare le patate e passarle allo schiacciapatate. Sul tavolo spianare le patate schiacciate, aggiungere a pioggia la farina bianca, la fecola di patate, le uova leggermente sbattute, il Tretingrana, sale, pepe e noce moscata. Impastare con le mani. Infarinare il tavolo, prendere un po' di impasto e con l'aiuto di un mattarello formare rettangoli di 5 x 40 cm. Spennellare uno dei due lati più lunghi e disporre delle piccolepalline di fonduta a una distanza di 3 cm una dall'altra. Richiudere l'impasto dai lati più lunghi e con l'aiuto di un tagliapasta tondo di circa 3 cm formare delle mezzelune. Cuocere in abbondante acqua salata; non appena le mezzelune affiorano prolungare la cottura per altri 4 minuti. Servire nei piatti 5 mezzelune, nappare con il burro di tartufo e cospargere con fettine di tartufo marinato



Chef in Strada

POLLO RUSPANTE "LOCANDA MARGON"

In abbinamento a **Heredia Bianco**- *Cantina Sociale di Trento*

Per il pollo ruspante

Ingredienti (per 4 persone)

1 pollo ruspante da circa 2 kg
100 g *tuber aestivum* del M. Baldo
0,25l Trento Doc Ferrari Perlè
2 rametti di rosmarino
1 spicchio d'aglio
sale
pepe nero

Preparazione

Private il pollo dalle zampe, dalle alette e dal collo, quindi evisceratelo recuperando i fegatini e lavatelo, praticate delle incisioni sottopelle sul petto ed inserite delle lamelle di tartufo. Condite con sale e pepe il pollo sia dentro che fuori, aggiungete l'aglio ed il rosmarino, legatelo e chiudetelo in un sacchetto sottovuoto con il Trento Doc. Cuocete in forno a vapore per 50 minuti a 62°C (questa fase verrà saltata nell'esecuzione in piazza). A seguito della precottura disponete il pollo nell'apposita casseruola e procedete alla cottura in forno per 30 minuti a 180°C insieme alle verdure.

Per le verdure del pollo

Ingredienti

8 patate medie di montagna
4 carote biologiche (Val di Gresta)
2 radici rettiche
2 porri biologici (Val di Gresta)

Preparazione

Mondate le patate e tagliatele a spicchi, quindi sbollentatele alcuni minuti in acqua salata e spadellatele con burro aglio e rosmarino prima di aggiungerle al pollo;
sbucciate anche le carote e tagliatele a rondelle spesse ½ cm, e ripetete la stessa operazione fatta con le patate e così pure con le rettiche, i porri invece dopo averli privati della parte verde dura, lavateli e sbollentateli interi per circa 7-8 minuti poi tagliateli a tocchetti ed aggiungeteli per ultimi al pollo.

Per la salsa:

Recuperate il fondo di cottura del pollo, portatelo a ebollizione ed aggiungete i fegatelli appena scottati con del burro e sfumati con del vino santo, frullate il tutto affinché il fegato faccia assumere alla salsa una consistenza sciropposa, infine aggiungete il tartufo rimasto tagliato a cubetti.

Assemblaggio:

Portate la casseruola con il pollo davanti ai commensali, dopo averlo presentato toglietelo dalla casseruola e trinciatelo in ottavi davanti a loro, disponete in ognuno dei quattro piatti una parte di petto ed una di coscia con i vegetali quindi irrorate con la salsa e servite.

Ricetta elaborata dallo Chef **Alfio Ghezzi**

www.locandamargon.it





TORRETTA DI FILETTO DI CERVO CON VERDURE E SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE LEGGERMENTE PICCANTE

In abbinamento a **Pinot Nero Forte di Mezzo** - *Maso Cantanghel*

Ingredienti (1 porzione)

- 1 filetto di cervo
- Mezzo finocchio
- 1 pomodoro
- Radicchio di Chioggia uno spicchio
- Cioccolato fondente
- Un pizzico di peperoncino

PREPARAZIONE

Rosolare il filetto di cervo da entrambe le parti. Successivamente metterlo in forno per una decina di minuti.

Nel frattempo preparare le verdure. Il pomodoro va sbollentato, pelato e privato dei semi e tagliato a spicchietti; il finocchio ed il radicchio vanno affettati in fette sottili. Successivamente condire la verdura con poco sale ed olio.

Fondere il cioccolato a bagnomaria; una volta sciolto aggiungere il peperoncino. Passati i 10 minuti togliere il filetto dal forno, tagliarlo poi in tre pezzi e montare una torretta inframmezzando le verdure alle fette di carne. Con un cucchiaino prendere un piccolo quantitativo di cioccolato fuso aromatizzato al peperoncino e con un movimento simile ad un pendolo "sporcare" la carne

Ricetta elaborata dallo Chef **Giovanna Linardi**



Chef in Strada

BISCOTTO E CREMA ALLE NOCCIOLE CON SORBETTO DI MELA GOLDEN

In abbinamento a **Sole d'Autunno Chardonnay Passito** - Az. Agr Maso Martis

Ingredienti

Biscotto Nocciolo

115 gr farina "00"
340 gr farina nocciolo
400 gr zucchero → 185°
20 gr albume polvere
560 gr albumi a neve
200 gr zucchero

Cre moso Pralinato

60 gr panna liquida
2,5 gr gelatina
420 gr pralinato (pasta nocciolo)
210 gr panna liquida

Sorbetto alla Mela Golden

840 gr Acqua } 40°
580 gr destrosio }
360 gr zucchero }
16 gr stabilizzante } 100°
200 gr succo limone }
2 lt succo mela } Gelatiera

Salsa Cannella

250 gr latte }
250 gr panna } Cannella }
125 gr tuorlo } 25 gr }
70 gr zucchero } crema inglese

Procedimento

PER IL BISCOTTO ALLE NOCCIOLE

Setacciate farina "00" con la farina di nocciolo e i 400 gr di zucchero.

Mescolare gli albumi in polvere con i 200 gr di zucchero e montare gli albumi freschi, aggiungendo la miscela zucchero-albumi in polvere. Terminare l'impasto incorporando l'insieme setacciato con una spatola a mano.

Cuocere in forno ventilato a 185°

PER IL CREMOSO PRALINATO

far sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda con i 60 gr di panna, mescolare alla pasta di nocciolo e successivamente i 210 gr di panna liquida.

Fai riposare in frigo qualche ora.

PER IL SORBETTO ALLA MELA GOLDEN

Mescolare l'acqua con il destrosio e portare a 40°; aggiungere la miscela zucchero-stabilizzante e portare a ebollizione. Una volta raffreddato (abbattitore) aggiungere il succo di limone e il succo di mela. Quindi versare il tutto in gelatiera.

PER LA SALSA ALLA CANNELLA

Far bollire panna e latte con la cannella in infusione, quindi versare sulla miscela tuorlo-zucchero in 2 volte ed a bagnomaria portare a 82,5° mescolando con una spatola di gomma. Raffreddare successivamente in abbattitore.

PER LA MELA SECCA

Tagliare la mela per tutto il suo diametro molto sottile (affettatrice), disporre le fette su una placca con carta forno cosparsa di zucchero a velo e seccare nel forno molto dolce 60 °– 70° per 3 ore.