



# Chef in Strada

## 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. Trentingrana  
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. Trentingrana 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. Spegnerne 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 Trentingrana, 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

Ricetta elaborata dallo Chef **Federico Parolari**

[www.leduespade.com](http://www.leduespade.com)

**OSTERIA A LE  
DUE SPADE**



# 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](http://www.locandamargon.it)

