

ANTIPASTO

RISOTTO ALLE ERBE CON POMODORI STUFATI E FONDATA DI FORMAGGIO DI MONTAGNA

Una ricetta di Barbara Prantl



IL TUO GUSTO.
IL TUO CONTADINO.

RISOTTO ALLE ERBE CON POMODORI STUFATI E FONDATA DI FORMAGGIO DI MONTAGNA

Ingredienti

per 4 persone

Per il risotto alle erbe:

1 spicchio d'aglio
½ cipolla
Olio d'oliva
260 g di riso per risotto
100 ml di vino bianco
800 ml di brodo vegetale caldo o acqua
60 g di basilico
40 g di prezzemolo
100 ml di acqua
Timo
Sale, pepe
50 g di burro freddo
90 g di parmigiano grattugiato

Per la fonduta di formaggio:

200 ml di latte
200 ml di panna
30 g di burro
30 g di farina
200 g di formaggio di montagna a scelta

Per completare:

Pomodori stufati

Preparazione

Risotto alle erbe

Tagliare finemente aglio e cipolla e farli appassire in olio d'oliva. Aggiungere il riso, tostare per circa 2 minuti e sfumare con il vino bianco. Lasciare evaporare il liquido mescolando. Aggiungere poco alla volta il brodo vegetale caldo e cuocere mescolando finché il riso non è al dente. Frullare basilico e prezzemolo con l'acqua e aggiungerli al risotto circa 3 minuti prima della fine della cottura. Insaporire il risotto con sale, pepe e un po' di timo. Incorporare burro e parmigiano grattugiato.

Fonduta di formaggio

Far sciogliere il burro in una pentola e incorporare la farina mescolando con una frusta, formando un composto denso. Aggiungere a filo, continuando a mescolare con la frusta, il latte e la panna. Quando il composto inizia ad addensarsi, cuocere a fuoco basso appena accennato, facendo attenzione a non far bollire troppo per evitare che il formaggio si separi. Poi unire il formaggio di montagna tagliato a pezzetti e mescolare finché non si sarà sciolto completamente. Togliere la pentola dal fuoco.

Impiattare

Disporre il risotto nel piatto, versarvi sopra la fonduta di formaggio e guarnire con i pomodori al forno.

PIATTO PRINCIPALE

FILETTO DI VITELLO CON PUREA DI SEDANO E FUNGHI CARDONCELLI

Una ricetta di Barbara Prantl



IL TUO GUSTO.
IL TUO CONTADINO.

FILETTO DI VITELLO CON PUREA DI SEDANO E FUNGHI CARDONCELLI

Ingredienti

per 8 persone

Per la purea di sedano:

1,5 kg di sedano rapa
80 g di burro
200 ml di panna
(o latte per una versione più leggera)
1 cucchiaio di succo di limone
Sale, pepe bianco, noce moscata

Per il filetto di vitello cotto sous-vide:

1 filetto di vitello (circa 1,2–1,5 kg)
Sale, pepe nero
Erbe fresche a piacere (es. rosmarino, timo)
2 cucchiaini di burro
Un po' di olio per rosolare

Per completare:

Funghi cardoncelli

Preparazione

Purea di sedano

Pelare il sedano e tagliarlo a cubetti uniformi.
Cuocere il sedano in acqua salata per circa 20–25 minuti fino a quando sarà tenero.
Scolare e lasciare evaporare l'acqua in eccesso per evitare che il purè risulti troppo acquoso.
Aggiungere burro, panna e succo di limone e frullare con un frullatore a immersione o un mixer fino a ottenere una crema.
Insaporire con sale e pepe bianco.

Filetto di vitello cotto sous-vide

Condire il filetto di vitello con sale, pepe e erbe fresche; quindi, inserirlo in un sacchetto sottovuoto insieme al burro e sigillare.
Portare il sous-vide a 56 °C e cuocere la carne per 1,5 ore.
In questo modo rimarrà perfettamente succosa e cotta uniformemente dal bordo al centro.
Dopo la cottura, estrarre il filetto dal sacchetto, tamponarlo bene e rosolarlo su tutti i lati in una miscela di burro e olio a fuoco vivo per circa 1-2 minuti per lato, fino a ottenere una crosta dorata. Lasciare riposare la carne per circa 5 minuti, quindi tagliarla a fette e servire.

Consiglio per servire

Servire i cardoncelli saltati come contorno alla carne.

SALSA AL VINO ROSSO

Ingredienti

2-3 ossibuchi e ossa di vitello
2 cipolle
2 carote
1 costa di sedano
2 CC di concentrato di pomodoro
600 ml di vino rosso (divisi in 2 porzioni)
800 ml di fondo di vitello o brodo vegetale
Erbe a piacere (es. timo, rosmarino)
1 cc di zucchero
2 CC di burro
Sale, pepe

Preparazione

Tagliare grossolanamente cipolle, carote e sedano e rosolarli bene in un po' di olio insieme agli ossibuchi e alle ossa. Aggiungere il concentrato di pomodoro e continuare a rosolare fino a quando prende un colore scuro. Versare un terzo del vino rosso e farlo evaporare completamente, ripetendo l'operazione se necessario. Aggiungere il fondo, le erbe e far ridurre la salsa a fuoco medio fino a metà del volume iniziale. Filtrare la salsa con un colino fine e, se si desidera, ridurla ulteriormente.

In un pentolino a parte, far ridurre il vino rosso restante con un pizzico di zucchero fino a circa un quarto del volume, fino a ottenere una consistenza sciropposa e lucida. Unire questo sciroppo alla salsa, aggiustare di sale e pepe e infine montare la salsa con burro freddo per renderla lucida e vellutata.

CARDONCELLI IMPANATI CON PUREA DI SEDANO

Tagliare i cardoncelli a fette un po' più spesse. Sbattere 2 uova e salarle bene. Passare i funghi prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Friggere in olio fino a doratura.



DESSERT

FRITTELLE DI MELE (ÄPFELKIACHL) E SEMIFREDDO ALLE NOCI

Una ricetta di Barbara Prantl



IL TUO GUSTO.
IL TUO CONTADINO.

FRITTELLE DI MELE (ÄPFELKIACHL) E SEMIFREDDO ALLE NOCI

Ingredienti

per 4 persone

Per le frittelle di mele (Äpfelkiachl):

3-4 mele
1 limone
170 g di farina
180 ml di latte
3 tuorli
1 pizzico di sale
3 albumi
1,5 cucchiaini di zucchero

Per la frittura:

Olio di arachidi

Per la copertura delle frittelle:

100 g di zucchero
3 cc di cannella

Per le noci caramellate:

80 g di zucchero
125 g di noci, grossolanamente tritate

Per il semifreddo:

4 tuorli
80 g di zucchero
1 CC di miele
1 CC di Cognac
200 ml di panna

Preparazione

Frittelle di mele (Äpfelkiachl)

Pelare le mele, eliminare il torsolo e tagliare le mele a fette di circa 3 mm di spessore. I cerchi di mela vanno cosparsi con succo di limone.

Poi si prepara la pastella. Mettere in una ciotola la farina, il latte, i tuorli e un pizzico di sale e mescolare fino a ottenere un composto liscio. Montare gli albumi a neve ferma, aggiungendo 1,5 cucchiaini di zucchero e continuando a montare. Incorporare gli albumi montati al composto di farina mescolando delicatamente. In una pentola scaldare l'olio di arachidi a una temperatura ottimale di 170-180 gradi. Immergere i cerchi di mela nella pastella, assicurandosi che siano completamente coperti, quindi immergerli delicatamente nell'olio caldo e friggerli su entrambi i lati fino a doratura. Estrarli dall'olio. Disporre le frittelle su un piatto con carta da cucina per farle asciugare. Mescolare 100 g di zucchero con 3 cucchiaini di cannella e rotolare le frittelle nel composto.

Semifreddo alle noci

Far caramellare lo zucchero a fuoco medio fino a un colore dorato. Aggiungere le noci e mescolare bene con il caramello. Distribuire il composto su carta da forno, separarlo con due forchette e lasciare raffreddare. Tritare grossolanamente le noci caramellate. Montare i tuorli con lo zucchero per 5 minuti fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare il miele e il Cognac. Montare la panna a neve ferma e incorporarla delicatamente al composto di tuorli insieme alle noci caramellate. Versare il composto in uno stampo per terrina rivestito con pellicola trasparente e lasciare congelare in freezer per 24 ore.