

RISOTTO ALLA ZUCCA CON ACQUA DI LIQUIRIZIA E CAPRINO

INGREDIENTI per 10 persone

800 g di riso (Carnaroli o Vialone nano)

200 g di Nosiola (vino bianco secco)

100 g di burro

100 g di mascarpone

50 g di Trentingrana

200 g di pure di zucca

100 g di olio evo del Garda

2,4 l di brodo vegetale

sale

liquirizia in pastiglie

caprino fresco

PROCEDIMENTO

Preparare un purè con la zucca, pulire dalla scorza e dai semi la zucca, quindi avvolgerla nella carta stagnola e cuocere in forno a 170°C per circa 1 ora, quindi frullare con dell'olio d'oliva fino ad ottenere un purè liscio.

Tostare il riso a fuoco lento senza grassi in un rondo (pentola più larga che alta), continuando a mescolare fino a che non risulti caldo al tatto.

Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare; bagnare con il brodo bollente un po' alla volta calcolando da adesso 13 minuti di cottura.

Dopo 5 minuti aggiungere il mascarpone, tenendo bagnato con il brodo un po' alla volta.

Raggiunti i 10 minuti di cottura aggiungere il purè di zucca e continuare la cottura.

Dopo il 13° minuto spegnere il fuoco e far riposare il risotto 1 minuto, aggiungere il burro ed il Trentingrana quindi, sempre fuori dal fuoco, mantecare e se necessario tenere cremoso con un po' di brodo caldo, aggiustare di sapore con del sale quindi servire.

Preparare l'acqua di liquirizia facendo bollire poca acqua e sciogliendovi dentro le pastiglie di liquirizia.



CAPPUCCINO DI ZUCCA E PUZZONE

INGREDIENTI per 10 persone

PER LA CREMA

100 g di cipolla
100 g di porro
1 kg di zucca
100 g di vino bianco secco

PER LA SPUMA

500 g di panna fresca
250 g di Puzzone di Moena
30 g di burro
30 g di farina
n. 2 foglie di salvia

PROCEDIMENTO

Pulire la zucca e tagliare in pezzi, tritare la cipolla ed il porro, quindi farli appassire con dell'olio di oliva.

Aggiungere la zucca e far tostare a fuoco lento, quindi bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare; coprire con acqua e far sobbollire lentamente.

A cottura ultimata frullare e, se necessario, aggiungere ancora dell'acqua aggiustando di densità e di sapore con il sale; aggiungere olio evo del Garda ed olio di semi di zucca, poi tenere in caldo.

Per la spuma far bollire la panna con una foglia di salvia, addensando con burro e farina precedentemente mescolati insieme a caldo; far bollire per 5 minuti circa, quindi tirar via la foglia, aggiungere il puzzone a cubetti e, fuori dal fuoco, farlo sciogliere.

Frullare, passare al colino ed inserire in un sifone per panna.

Servire la crema in una tazza da cappuccino, ricoprire con la spuma al puzzone e guarnire con del pepe macinato oppure delle spezie (pan pepato).



TORTELLI DI ZUCCA CON LARDO ED ERBA CATALOGNA

INGREDIENTI per 10 persone

400 g di farina 00
12 tuorli
500 g di zucca Delica
500 g di zucca Marina
200 g di lardo
400 g di erba catalogna
sale, pepe, spezie
olio evo del Garda

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta per i ravioli impastando farina e tuorli, impellicolare e far riposare in frigo per circa 30 minuti.

Confezionare il ripieno cuocendo la zucca al forno avvolta in carta stagnola a 180°C.

Frullare ancora calda con olio evo, aggiustando di sale e pepe, quindi raffreddare.

Pulire e tagliare l'erba catalogna, quindi passarla in acqua bollente salata, raffreddare e tenere da parte.

Confezionare i tortelli stendendo sottilmente la sfoglia di pasta, tagliando dei quadrati di circa 7 cm, adagiarvi al centro il ripieno e quindi chiudendo prima a triangolo e poi unendo le estremità.

Cuocere i tortelli in acqua bollente salata per 3 minuti circa, spadellare l'erba catalogna con olio di oliva.

Adagiare i ravioli nel piatto con al centro l'erba catalogna e sopra delle fettine di lardo che si scioglieranno, oppure in alternativa del lardo frullato con aglio, timo e rosmarino e poi arrostito.



COMPOSTA DI ZUCCA AL PEPERONCINO, GELATO AL LATTICELLO E CRUMBLE AL CACAO

INGREDIENTI per 10 persone

PER IL GELATO

300 g di panna
200 g di latticello
150 g di zucchero

PER LA COMPOSTA

500 g di zucca Butternut
200 g di zucchero
Peperoncino q.b.

PER IL CRUMBLE

200 g di burro
100 g di zucchero
150 g di farina
50 g di cacao
25 g di fave di cacao

PROCEDIMENTO

Preparare la base gelato mescolando tutti gli ingredienti e portando a 85°C, quindi mettere in un barattolo del *pacojet* e far congelare.

Preparare la composta: pulire e tagliare la zucca a cubetti, quindi condirla con zucchero, succo di limone e fili di peperoncino senza i semi ed un pizzico di sale; far marinare almeno 8 ore, quindi mettere in pentola sul fuoco e cuocere lentamente finché non diventerà lucida e quasi trasparente. Lasciar raffreddare, tenere da parte così, oppure frullare.

Preparare il biscotto mescolando tutti gli ingredienti, formando un impasto grezzo ed irregolare, cuocere a 170°C per 13 minuti circa, far raffreddare, spezzettare e seccare a 85°C per 30 minuti.

Preparare il piatto, con una striscia di confettura, al centro il biscotto e sopra appoggiare una *quenelle* di gelato al latticello.

