

L'ENOGASTRONOMIA RACCONTA IL TERRITORIO

UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022

CHEF STEFANO BERTONI

"Piccoli frutti colorano l'estate e la riempiono di gusto"



MARTEDÌ 24 MAGGIO 2022

Corso di formazione di ACCADEMIA D'IMPRESA

presso PALAZZO ROCCABRUNA

L'ENOGASTRONOMIA RACCONTA IL TERRITORIO

UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022

CHEF STEFANO BERTONI

“Piccoli frutti colorano l'estate e la riempiono di gusto”

INVOLTINI RIPIENI DI QUINOA E RICOTTA
CON SALSA DI LAMPONI

RISOTTO ALLE ERBE DI MONTAGNA,
FORMAGGIO DI MALGA E POLVERE DI LAMPONI

FILETTO DI MAIALE AI FRUTTI DI BOSCO

CHEESECAKE MOZZARELLA CON FRUTTI DI BOSCO

MARTEDÌ 24 MAGGIO 2022

Corso di formazione di ACCADEMIA D'IMPRESA

presso PALAZZO ROCCABRUNA



Pronti all'impresa

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Piccoli frutti colorano l'estate e la riempiono di gusto"

INVOLTINI RIPIENI DI QUINOA E RICOTTA CON SALSA DI LAMPONI

INGREDIENTI

LAMPONI	G 200
QUINOA	G 200
RICOTTA DI PECORA	G 200
ACETO DI VINO	G 60
CETRIOLI	2
SEDANO	1 GAMBO
ERBA CIPOLLINA	Q.B.
ZUCCHERO	Q.B.
LIMONE E LIME	Q.B.
DRAGONCELLO	Q.B.
OLIO EVO	Q.B.
SALE	Q.B.



Raccogliere la quinoa in 600 g di acqua con 2 g di sale.

Mettere sul fuoco, al bollore ridurre la fiamma al minimo e cuocere per 20 minuti.

Raccogliere in una casseruola 30 g di zucchero e 1 cucchiaio di acqua.

Quando inizia a fare delle bolle piccole unire il succo di un limone, l'aceto e poco dopo aggiungere i lamponi; mescolare schiacciandoli e cuocerli per 5-6 minuti a fuoco vivo; spegnere, frullare tutto e passare al colino ottenendo una salsa liscia.

Scolare la quinoa e amalgamarla con la ricotta, 10 g di dragoncello tritato finemente, un pizzico di sale, un cucchiaio di olio, un trito fine di sedano e di erba cipollina e la scorza grattugiata di mezzo lime. Mondare i cetrioli e affettarli molto sottilmente nel senso della lunghezza con la mandolina.

Disporre 5-6 fette di cetriolo leggermente sovrapposte su un foglio di carta da forno, distribuire la farcia di quinoa e, aiutandosi con la carta film, arrotolare e chiudere l'involtino.

Fare così altri 5 involtini. Rifilare i bordi degli involtini e servirli con la salsa.

“UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022”

CHEF STEFANO BERTONI

“Piccoli frutti colorano l’estate e la riempiono di gusto”

RISOTTO ALLE ERBE DI MONTAGNA,
FORMAGGIO DI MALGA E POLVERE DI LAMPONI

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

ERBE DI CAMPO	G 500
RISO	G 300
FORMAGGIO DI MALGA	G 200
VINO BIANCO	ML 100
CIPOLLA	1
MIRTILLI E LAMPONI	Q.B.
SALE	Q.B.
PEPE	Q.B.
OLIO EVO	Q.B.



Lavare le erbe e cuocerle per 3 minuti in acqua bollente salata.

Scolare le erbe (tenere da parte l’acqua di cottura che servirà per cuocere il riso) e frullarle con il mixer.

In una padella capiente, rosolare la cipolla tagliata a fettine in un po’ di olio, aggiungere il riso, tostare per qualche minuto, sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare.

Aggiungere poco alla volta l’acqua di cottura, unire la crema di erbe e cuocere fino a che il riso avrà raggiunto la cottura desiderata.

Per ultimo mettere il formaggio di malga, il burro e mantecare.

Guarnire con la polvere di lamponi e i frutti di bosco freschi.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Piccoli frutti colorano l'estate e la riempiono di gusto"

FILETTO DI MAIALE AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

FILETTO DI MAIALE	G 800
FRUTTI DI BOSCO FRESCHI (LAMPONI E MIRTILLI)	G 250
VINO ROSÈ	ML 200
AGHI DI ROSMARINO	Q.B.
SALE	Q.B.
PEPE	Q.B.
OLIO EVO	Q.B.



Rosolare la carne qualche minuto da ogni parte in un tegame con 2 cucchiai d'olio e il rosmarino in aghi spezzettati.

Sfumare con il vino e fare evaporare bene.

Aggiungere i frutti di bosco lavati e asciugati e coprire cuocendo a fuoco dolce per 35 minuti.

A fine cottura, con il frullatore ad immersione, rendere cremoso il fondo di cottura nappando la carne.

Affettare il filetto e servirlo con il suo sughetto.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Piccoli frutti colorano l'estate e la riempiono di gusto"

CHEESECAKE MOZZARELLA CON FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

MOZZARELLA TRITATA DI BUFALA CAMPANA DOP	G 300
BISCOTTI AL CIOCCOLATO	G 150
PANNA FRESCA DA MONTARE	G 150
LAMPONI	G 150
FRUTTI DI BOSCO	G 150
ZUCCHERO A VELO	G 120
BURRO DI BUFALA CAMPANA	G 80
COLLA DI PESCE	G 8
SCORZA DI LIMONE	1/2
BACCELLO VANIGLIA	1



Per la base della Mozzarella cake, frullare i biscotti al cioccolato, unirvi il burro di bufala fuso e amalgamare la massa.

Stendere il composto sul fondo di una tortiera circolare imburata e foderata con la carta da forno. Pressare bene e porre la base nel congelatore.

Per la crema tritare la mozzarella di bufala strizzata con cura fino a ottenere un impasto cremoso. Introdurre 50 g di zucchero a velo, la vaniglia e la scorza grattugiata di limone, quindi lavorare la massa fino a quando diventerà perfettamente uniforme.

Nel frattempo, ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldare 2 cucchiari di panna e sciogliervi la colla di pesce strizzata e sgocciolata meticolosamente.

Unire il composto con la colla di pesce alla crema di mozzarella.

Montare la panna, inserire ulteriori 50 g di zucchero a velo e versarli gradualmente nel composto di mozzarella in modo da ricavare un impasto cremoso.

Colare la crema sui biscotti, livellarla accuratamente e mettere il dolce in frigorifero per almeno 4 ore.

In un pentolino a fuoco basso, inserire i lamponi con i restanti 20 g di zucchero a velo e cuocerli fino alla formazione di una purea.

Schiacciare i frutti, filtrare il succo attraverso un colino e riporlo in frigorifero.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Piccoli frutti colorano l'estate e la riempiono di gusto"

I VINI DELL'ENOTECA IN ABBINAMENTO AI PIATTI



Grazie per la partecipazione!