

# L'ENOGASTRONOMIA RACCONTA IL TERRITORIO

UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022

**CHEF STEFANO BERTONI**

“Con le uova sorprese tutto l'anno!”



5 APRILE 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**

“Con le uova sorprese tutto l'anno!”

ZABAIONE AL TRENTODOC, CAVIALE DI TROTA E ROSMARINO

SOUFFLÈ AL TRENTINGRANA

OVETTO PANATO SERVITO CON SALSA DI SARDE

CIPOLLA AL FORNO CON CUORE DI UOVO A 65°C, SPUMA CALDA AL TRENTINGRANA, ASPARAGI VERDI, BISCOTTO DI MAIS E ERBE SPONTANEE

5 APRILE 2022

Corso di formazione di ACCADEMIA D'IMPRESA

presso PALAZZO ROCCABRUNA



**Pronti all'impresa**

# "UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Con le uova sorprese tutto l'anno!"

ZABAIONE AL TRENTODOC, CAVIALE DI TROTA E ROSMARINO

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

CAVIALE DI TROTA            G 50  
ROSMARINO FIORI            Q. B.

## ZABAIONE:

TRENTODOC                    ML 200  
BURRO SCIOLTO                G 160  
TUORLI D'UOVO                N. 4  
SALE



Mettere a bagnomaria i tuorli.

Con l'aiuto di una frusta, iniziare a montarli con il burro fuso aggiungendolo a filo (come se fosse una maionese con l'olio).

Continuare a montare aggiungendo sempre a filo il TrentoDoc, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiustare di sale.

Al centro del piatto versare lo zabaione, adagiare il caviale di trota e decorare con fiori di rosmarino. Insaporire il piatto con delle gocce di olio al profumo di alloro.

# "UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Con le uova sorprese tutto l'anno!"

SOUFFLÈ AL TRENTINGRANA

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

LATTE	ML 200
TRENTINGRANA	G 120
FARINA	G 60
BURRO	G 50
ALBUMI	N. 4
TUORLI	N. 3
TARTUFO	N. 1
SENAPE	1 CUCCHIAINO
NOCE MOSCATA	
SALE E PEPE	



Amalgamare il latte, il burro, sale e pepe.

Aggiungere la farina, i tuorli, il formaggio Trentingrana grattugiato, la senape e il tartufo tritato.

Portare ad ebollizione e mescolare per un minuto.

Raffreddare e aggiungere gli albumi montati a neve e la noce moscata.

Inserire il composto negli stampini e cuocere a bagnomaria per circa 20 minuti a 180°C.



# "UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Con le uova sorprese tutto l'anno!"

OVETTO PANATO CON SALSA DI SARDE

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

UOVA	N. 5
CREMA DI LATTE	G 100
FLETTI DI SARDE	G 80
OLIO EVO	G 30
OLIO PER FRIGGERE	Q. B.
FARINA	Q. B.
PANE GRATTUGIATO	Q. B.



Cucinare le 4 uova in camicia e raffreddare.

Sciogliere i filetti di sarde dissalati nell'olio EVO in casseruola, poi aggiungere la crema di latte e ridurre.

Frullare molto bene mantenere in caldo.

Rifilare le uova poi passarle all'uovo sbattuto, la farina e il pane grattugiato.

Friggere in olio caldo e servire con la salsa di sarde calda e alcuni filetti di decorazione.

# "UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Con le uova sorprese tutto l'anno!"

## CIPOLLA AL FORNO CON CUORE DI UOVO E ASPARAGI

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

LATTE	ML 250
ASPARAGI VERDI	G 200
TRENTINGRANA	G 75
PANNA	ML 50
ALBUME	G 25
UOVA	N. 4
CIPOLLE DORATE	N. 2
ALLORO	
SALE	
PEPE	
ERBE SPONTANEE	

### BISCOTTO

FARINA "00"	G 300
BURRO	G 60
FARINA DI MAIS	G 50
TRENTINGRANA	G 30
SALE	
PEPE	



Confezionare un cartoccio con la carta stagnola inserendo la cipolla, una foglia di alloro, sale e olio. Cuocere in forno per 40 minuti circa fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Lasciare raffreddare quindi aprire il sacchetto e ricavare gli involucri scavando l'interno con uno scavino. Cuocere le uova con il guscio in acqua a 65°C per 40 minuti.

Nel frattempo arrostitire gli asparagi tagliati a lamelle in padella calda con olio, sale e pepe.

Preparare la spuma mettendo in infusione il Trentingrana grattugiato nel latte e la panna quindi frullare. Raffreddare fino a 66°C, aggiungere l'albume, filtrare e versare nel sifone, aggiungere 2 cariche di azoto, sbattere e mettere a bagnomaria a 66°C, agitare di tanto in tanto per evitare addensamenti.

Impastare il biscotto di mais unendo al burro morbido, le farine, il Trentingrana grattugiato, sale e pepe. Stendere dello spessore desiderato, tagliare, cuocere in forno a 180°C.

Con l'ausilio di un coppapasta sistemare nel piatto gli asparagi creando un cornicione, posizionarvi sopra al centro l'involucro di cipolla, sgusciare l'uovo e riporlo all'interno, farcire con la spuma, cospargere le briciole di crumble, adagiare i cubetti di biscotto sugli asparagi.

Decorare con le erbe spontanee e degustare.

# "UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF STEFANO BERTONI

"Con le uova sorprese tutto l'anno!"

UNA DOLCE SORPRESA



I VINI DELL'ENOTECA  
IN ABBINAMENTO AI PIATTI

Grazie per la partecipazione!