

L'ENOGASTRONOMIA RACCONTA IL TERRITORIO

UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022

CHEF WALTER MIORI

“Una mela al giorno... nel dolce o salato beneficio assicurato”



MARTEDÌ 20 SETTEMBRE 2022

Corso di formazione di ACCADEMIA D'IMPRESA

presso PALAZZO ROCCABRUNA

L'ENOGASTRONOMIA RACCONTA IL TERRITORIO

UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022

CHEF WALTER MIORI

“Una mela al giorno... nel dolce o salato beneficio assicurato”

TROTA MARINATA ALLE
PERSECHE DI MELE

RISOTTO ALLE MELE E
ARINGA AFFUMICATA

FILETTO DI MAIALINO CON
DADOLATA DI MELE E SPECK

SPUMA DI MELA VERDE CON
COULIS DI UVA FRAGA

MARTEDÌ 20 SETTEMBRE 2022

Corso di formazione di ACCADEMIA D'IMPRESA

presso PALAZZO ROCCABRUNA



Pronti all'impresa

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF WALTER MIORI

"Una mela al giorno... nel dolce o salato beneficio assicurato"

TROTA MARINATA ALLE PERSECHE DI MELE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

FILETTO DI TROTA	KG 1
ANETO	G 50
BUCCIA DI AGRUMI	G 50
ZUCCHERO DI CANNA	G 30
SALE	G 30
PERSECHE DI MELE	G 20
OLIO EVO	G 20
PEPE ROSA	G 10



Lavare il pesce sotto l'acqua fredda e asciugarlo con carta da cucina.

Tritare insieme aneto, buccia d'agrumi, pepe rosa, persecche, sale e zucchero.

Coprire il pesce con questo mix di aromi, con l'olio evo e lasciarlo riposare per minimo due ore.

Tagliare il filetto a fettine sottili e servirlo con persecche spezzettate e misticanza di verdure.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF WALTER MIORI

"Una mela al giorno... nel dolce o salato beneficio assicurato"

RISOTTO ALLE MELE E ARINGA AFFUMICATA

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

RISO	G 600
ARINGA A CUBETTI	G 300
SUCCO DI MELA	ML 250
MELE	G 200
BURRO	G 200
TRENTINGRANA	G 200
ACETO DI MELA	ML 30
BRODO VEGETALE	L 1
SALE E PEPE	Q.B.



Tostare il riso per 5 minuti, unire il succo di mela e continuare la cottura con il brodo vegetale girando delicatamente per circa 18 minuti.

Aggiungere le mele, l'aceto e lasciarlo sfumare.

Quindi mantecare con burro e Trentingrana.

Impiattarlo e terminare con l'aggiunta dell'aringa.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF WALTER MIORI

"Una mela al giorno... nel dolce o salato beneficio assicurato"

FILETTO DI MAIALINO CON DADOLATA DI MELE E SPECK

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

FILETTO DI MAIALE	KG 1
MELE	G 500
SPECK	G 200
CAPPUCCI ROSSI CONDITI	G 200
ZUCCHERO	G 50
BURRO	G 50
SUCCO DI LIMONE	ML 50
RAMETTO DI ROSMARINO	1
OLIO EVO	Q.B.
SALE E PEPE	Q.B.



Rosolare il filetto su tutti i lati con olio evo.

Salarlo, peparlo ed infornarlo per circa 10 minuti a 180°C.

Toglierlo dal forno, coprirlo con carta stagnola e farlo riposare per circa 3 minuti.

Nel frattempo tagliare le mele e lo speck a cubetti e passarle in padella con lo zucchero, il burro e il rametto di rosmarino per circa 5 minuti, quindi sfumare con il limone.

Tagliare il filetto e impiattarlo a piacere con la dadolata di speck e mele, accompagnato dai cappucci conditi.

“UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022”

CHEF WALTER MIORI

“Una mela al giorno... nel dolce o salato beneficio assicurato”

SPUMA DI MELA VERDE CON COULIS DI UVA FRAGA

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

MELA VERDE	G 500
PANNA SEMIMONTATA	G 500
ALBUMI A NEVE	8
ZUCCHERO	G 120
SUCCO DI 4 LIMONI	
FOGLI DI COLLA DI PESCE	8
UN PIZZICO DI SALE	



COULIS DI UVA FRAGA:

UVA G 500 | ZUCCHERO G 150 | QUALCHE GOCCIA DI LIMONE

Cuocere tutti gli ingredienti per qualche minuto. Frullarli e passarli al cono cinese.

Sbucciare le mele, grattugiarle e cuocerle con lo zucchero e il succo di limone.

Unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata.

Lasciare raffreddare, quindi incorporare la panna semimontata e gli albumi a neve.

Versare in bicchierini e porre in frigo.

Al momento di servire unire la coulis di uva fraga.

"UN ANNO CON LA CUCINA TRENTINA 2022"

CHEF WALTER MIORI

"Una mela al giorno... nel dolce o salato beneficio assicurato"

I VINI DELL'ENOTECA IN ABBINAMENTO AI PIATTI



Grazie per la partecipazione!