ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

AQUA

AQUA in BOCCA

le ricette

del marchio di qualità dell'agroalimentare garantito dalla Regione Friuli Venezia Giulia

a "scuola" di cucina

ersa
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

AQUA in BOCCA

Già da alcuni anni l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (Ersa) collabora proficuamente con gli istituti statali di istruzione superiore con indirizzo enogastronomico della regione. Da questa collaborazione è nato, due anni fa, il concorso di cucina ***AQUA IN BOCCA****. Ogni istituto presenta una propria "squadra", composta da allievi delle classi di cucina e di sala, che si sfidano per tre giorni ai fornelli, in postazioni attrezzate per lo show-cooking, ideando e realizzando ricette a base di prodotti certificati AQUA. La prima edizione del concorso si è svolta a Udine, nell'ambito della fiera Agriest 2015. L'edizione di quest'anno, invece, si è tenuta a Pordenone, nell'ambito della fiera Cucinare.*

Ed è proprio a Pordenone, durante le giornate di concorso, che è nato il progetto di questo ricettario. Detto e fatto. Gli allievi e gli studenti degli istituti che hanno partecipato al progetto, cioè il Flora di Pordenone, il Linussio di Tolmezzo e il Pertini di Grado, hanno lavorato alacremente per creare le ricette che oggi pubblichiamo. Antipasti, primi, secondi e dolci riuniti da un unico comune denominatore: i prodotti certificati AQUA, il marchio di qualità dell'agroalimentare garantito dalla Regione Friuli Venezia Giulia.

L'idea da cui siamo partiti è stata quella, appunto, di iniziare dalla terra, dalla produzione primaria, con ingredienti di prima qualità, trasformati in filiere certificate AQUA e portati in tavola dai futuri chef *e ristoratori della nostra regione.*

Sì, perché quando si parla di cibo e di enogastronomia, non si può mai prescindere dalla terra e dai suoi frutti, e dal lavoro che c'è a monte di un piatto di qualità. Le materie prime, la trasformazione, la distribu-

zione, gli ingredienti e poi l'elaborazione delle ricette. Ecco quindi che il cerchio – o, meglio, la filiera – si chiude.
Le ricette elaborate dagli studenti, e presentate in questo ricettario, sono trentuno. Si va dalla Patata ripiena con fonduta di Montasio e prosciutto, al Risotto in trilogia AQUA, al Caldo-freddo di maiale e orzo, alla Pite di mele con mousse di ricotta, crumble di mais e sorbetto di mela e basilico. Tanta creatività, quindi, e tanto entusiasmo per i giovani studenti che hanno partecipato alla realizzazione dei piatti. Anche questo è motivo di grande soddisfazione per l'Ersa, perché questi ragazzi, in futuro, diventeranno anche gli ambasciatori delle produzioni e dei prodotti di qualità del territorio e, con il loro lavoro, contribuiranno a far crescere ancora di più il settore enogastronomico e della ristorazione del Friuli Venezia Giulia.
C'è poi la collaborazione con l'Unione Cuochi della regione.
Già da alcuni anni, infatti, nell'ambito degli stand Ersa a Friuli Doc, l'Unione Cuochi, assieme a Ladychef, organizza ***"Biscottando"****, un laboratorio di cucina per i più piccoli, che hanno l'opportunità di divertirsi mettendo le mani in pasta. Ecco perché proponiamo, in questa pubblicazione, quattro ricette facili facili, per realizzare dei biscotti a casa, assieme a mamma e papà.*

Infine ***Radiochef****. Il concorso radiofonico per appassionati di cucina, realizzato quest'anno da Radio Punto Zero assieme all'Ersa. Leitmotif dell'iniziativa: i prodotti certificati AQUA. Le ricette vincitrici del concorso, che qui pubblichiamo, sono state realizzate in diretta radiofonica in occasione della fiera Cibus di Parma, la più importante fiera B2B per l'agroalimentare italiano, dove la nostra Agenzia era presente con uno stand dedicato all'agroalimentare di qualità del Friuli Venezia Giulia.*

L'auspicio, quindi, con questo ricettario, è di offrire a tutti gli appassionati di cucina, ma non solo, l'opportunità di conoscere la realtà del marchio AQUA. Realtà che oggi è costituita da 7 filiere produttive (asparago bianco, trota iridea e salmerino, mela, carne suina, latte vaccino, patata, vongole e cozze) e 29 imprese concessionarie d'uso, numeri questi destinati ad aumentare negli anni, visto sia l'interesse sempre crescente dei consumatori nei confronti di prodotti buoni, sani e rispettosi dell'ambiente, sia l'impegno che i produttori della regione stanno mettendo sempre di più nello sviluppare la cultura della qualità.

AQUA

IL MARCHIO DI QUALITÀ DELL'AGROALIMENTARE
GARANTITO DALLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Il marchio AQUA – acronimo di Agricoltura, Qualità, Ambiente – è stato istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia (l.r. 21/2002), che ne ha affidato la gestione all'Ersa. Gli elementi fondamentali del marchio sono: il "logo" o "marchio", strumento di comunicazione che garantisce la certificazione AQUA del prodotto; i disciplinari tecnici di produzione, che stabiliscono quali sono i prodotti per i quali può essere concesso l'uso del marchio, e le norme tecniche di produzione.
I disciplinari tecnici attualmente in vigore sono sette: asparago bianco, trota iridea e salmerino, mela, carne suina, latte vaccino, patata, vongole e cozze.

Nella redazione dei disciplinari l'Ersa ha adottato un approccio comune che prevede una struttura su tre assi portanti, distinguendo tra:

a) **Agricoltura** - i requisiti più direttamente collegati alle pratiche agricole intese in senso lato;
b) **Qualità** - i requisiti che determinano le caratteristiche del prodotto finale;
c) **Ambiente** - i requisiti che, benché non inerenti direttamente alle caratteristiche del prodotto finale, hanno un impatto diretto sull'ecosistema.

Per ottenere l'uso del marchio, il produttore deve: rispettare, nel processo produttivo, quanto stabilito dal disciplinare tecnico di riferimento; ottenere una certificazione di conformità da un organismo di certificazione indipendente; presentare la domanda di concessione all'ERSA che, valutata la correttezza, ne concede l'uso.

Il produttore che ottiene la concessione d'uso può apporre sui propri prodotti il logo del marchio, la cui funzione è comunicare al consumatore che quel prodotto è stato ottenuto secondo i processi descritti nel disciplinare tecnico di produzione: è un prodotto di "qualità".

Gli obiettivi del marchio AQUA sono: favorire lo sviluppo di sinergie tra chi produce le materie prime e chi le trasforma e le valorizza; mantenere il valore aggiunto del prodotto sul territorio in cui si sviluppa la filiera; offrire ai concessionari uno strumento di comunicazione e marketing nei confronti dei consumatori (il logo del marchio); offrire ai consumatori una garanzia di qualità del prodotto acquistato.

In particolare, la **valorizzazione delle filiere locali** è un obiettivo centrale per il marchio AQUA che viene perseguito con la previsione, presente in tutti i disciplinari tecnici di produzione, che tutte la fasi del processo produttivo, dall'ottenimento della materia prima all'ultima trasformazione, devono avvenire in un raggio di 90 chilometri da un punto centrale. Con questa disposizione vengono quindi incentivate le collaborazioni strutturate tra gli attori del territorio, e viene favorita la ridistribuzione del valore aggiunto della trasformazione nello stesso territorio di provenienza della materia prima.

Oltre al ridotto raggio di sviluppo della filiera, gli altri elementi comuni – e caratterizzanti – del marchio AQUA sono:

- tracciabilità totale di filiera;
- elevati standard igienico-sanitari;
- alto livello del benessere animale;
- attuazione di pratiche agronomiche che consentono di ridurre significativamente l'impiego di fitofarmaci/fertilizzanti;
- rispetto della naturale vocazione colturale dei terreni;
- sistemi di allevamento non impattanti sull'ambiente circostante.

Il marchio AQUA riscontra un crescente successo, sia tra i produttori che tra i consumatori. Infatti ad oggi sono state emanate ben 29 concessioni d'uso, successo che va spiegato con i benefici che l'adesione ad un sistema di qualità apporta. La qualità, infatti, reca vantaggi a tutti i soggetti coinvolti. Ai produttori, perché amplia le possibilità di accesso al mercato, le quote di mercato, e i margini per i prodotti certificati. Ai consumatori, soprattutto perché un "marchio" fornisce informazioni affidabili sulle caratteristiche del prodotto e del processo produttivo e, in conclusione, sulla qualità di ciò che finisce nei nostri piatti.

Nelle ricette illustrate in questa pubblicazione il cuore a fianco degli ingredienti identifica il prodotto a marchio AQUA utilizzato nella preparazione.

Vellutata di finocchi

con mela verde, aneto, crumble di pane nero, carpaccio di Regina di San Daniele e il suo caviale

INGREDIENTI
4 persone

- 600 g di finocchi mondati
- 3 coste di sedano bianco
- 1 mela verde tipo Granny smith
- 2 coste di porro
- olio evo*
- sale q.b.
- 30 g di Maizena
- Brodo vegetale aromatizzato con semi di finocchio
- 200 g di pane nero
- 40 g di caviale di trota
- 160 g di carpaccio Regina di San Daniele a fette sottili
- rametti di aneto q.b.

*Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

In una casseruola capiente far appassire il porro lavato e tagliato a fette sottili con poco olio evo. Lavare il sedano e la mela, affettarli sottilmente e unirli al porro nella casseruola. Aggiungere anche i finocchi lavati e tagliati a pezzetti. Coprire con il brodo vegetale (al momento della preparazione insaporire il brodo con abbondanti semi di finocchio e una volta pronto filtrarlo), salare e portare a cottura la minestra.

Scolare le verdure (conservare il liquido di cottura), frullarle con un mixer ad immersione aggiungendo poco alla volta il brodo. Continuare fino a ottenere una consistenza vellutata. Riportare sul fuoco e, una volta a bollore, legare con la maizena stemperata in poca acqua fredda (con questa operazione si eviterà di far affiorare l'alone di acqua attorno alla crema). Tenere in caldo.

Tagliare, a questo punto, il pane nero a fette, eliminare la crosta e tritare la mollica. Spadellare con poco olio evo fino a che diventerà croccante.

Impiattamento

Versare sul fondo del piatto un mestolo di vellutata. Decorare con fettine sottilissime di carpaccio di Regina di San Daniele (tre fettine a piatto avvolte su loro stesse come roselline), il caviale e il crumble di pane nero. Terminare con rametti di aneto fresco e alcune gocce di olio evo a crudo e servire.

Flan alle verze

con crema al Montasio e finocchietto

INGREDIENTI
4 persone

Per i flan

250 g di verza
3 dl di panna da cucina
3 uova
5 g bicarbonato
sale q.b.

Per la crema

80 g di Montasio vecchio
80 g di Montasio fresco
50 g di panna cucina
120 g di latte
10 g di scalogno tritato
30 g di burro
fecola di patate q.b.

Per decorare

finocchietto
olio evo
pepe nero in macina

PREPARAZIONE

Lessare le foglie di verza in acqua bollente salata con un pizzico di bicarbonato (servirà a fissare la clorofilla dei vegetali), frullare e aggiungere la panna, le uova, sale e il pepe. Imburrare degli stampini da muffin e mettervi il composto, infornare a 140°C per 20 minuti.
Nel frattempo preparare la crema al Montasio.
Tagliare il Montasio a cubettini e lasciarlo a bagno nel latte per circa 15 minuti. Tritare lo scalogno e unirlo al burro in una casseruola. Soffriggerlo pochi secondi e aggiungere la panna. Cuocere per pochi minuti a fiamma moderata e aggiungere il composto di Montasio e latte. Girare con una frusta fino a quando il formaggio non sarà completamente sciolto. Se la crema dovesse risultare ancora liquida, legare il composto con un cucchiaino di fecola di patate sciolta in mezzo bicchiere di acqua che verrà aggiunto dopo l'ebollizione. Filtrare con un colino.

Impiattamento

Sformare i flan al centro del piatto. Unire una cucchiaiata di salsa e terminare con un rametto di finocchietto, un filo d'olio evo e una macinata di pepe nero e servire.

Trasparenza di trota

ai profumi della terra

INGREDIENTI
4 persone

1 trota
3 carote
2/3 patate grandi
1 cipolla piccola
spinaci
sale e olio q.b.

*La carta FATA originale è stata inventata da Fabio Tacchella (da qui il nome Fa-Ta) ed è l'unica che può godere di questo nome. Naturalmente, come sempre accade per gli articoli geniali, anche questa è stata imitata e si trova in commercio con i nomi più disparati.

Si tratta di una pellicola trasparente per alimenti che passa senza problemi dal freezer al forno, sopportando temperature da -30°C fino a 230°C. E tutto ciò nel rispetto più completo dei principi nutrizionali.

Essa rappresenta sicuramente una nuova tecnologia di cottura. Permette di preparare cartocci a base di pesce, molluschi, carne e verdure e la si può usare nell'acqua, nell'olio, nel forno e nel microonde.

PREPARAZIONE

Pulire la trota e tagliarla a quadri, tagliare le carote e le patate a botticelle con uno spelucchino a lama curva, scottarle in aqcua o in padella e olearle.
Cuocere gli spinaci, sgocciolarli e saltarli nell'olio.
Cuocere la cipolla intera con la buccia avvolta nella stagnola in forno a 140°C per 30 minuti, lasciarla raffreddare poi tagliarla in otto parti.
Mettere tutti gli ingredienti con sale e olio nella carta Fata*, legare il fagottino con dello spago e poi infornare a 180°C per 15 minuti.

Impiattamento

Servire aprendo il cartoccio caldo sul piatto decorato da erbe aromatiche e fiori edibili.

Tortino di polenta

con cuore morbido al latteria di Venzone e prosciutto cotto croccante

INGREDIENTI
4 persone

- 200 g di farina di polenta
- 200 ml di acqua
- 100 g di formaggio latteria Venzone
- 30 g di formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato
- 50 g di prosciutto cotto
- 5 bacche di ginepro
- sale fino e olio evo q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare il formaggio Venzone a fettine non troppo sottili e mettere a riscaldare in una padella con del burro. Frullare con il mixer a immersione aggiungendo poca panna in modo da rendere cremoso l'impasto.

In una casseruola capiente, portare a ebollizione 200 ml di acqua salata, togliere la pentola da fuoco e versare a pioggia 200 g di farina di polenta mescolando continuamente con una frusta.

Riportare la casseruola sul fuoco fino a raggiungere la completa cottura: la polenta risulterà soda.

Ungere stampini di alluminio con olio d'oliva e riempirli con la polenta, infornare a 180°C per 20 minuti.

Nel frattempo affettare due fettine di prosciutto cotto e passarle in padella con del burro in modo da renderlo croccante.

Impiattamento

Servire i tortini appena sfornati con poco pepe nero, ricoperti dalla crema al formaggio e il prosciutto croccante.

Patata ripiena

con fonduta di Montasio e prosciutto

INGREDIENTI
4 persone

- 4 patate (polpa gialla) piccole
- 200 g di ricotta
- 180 ml di crema di latte
- 120 g di Montasio 90 gg.
- 100 g di formaggio grattugiato
- 200 g di prosciutto cotto tipo Praga
- olio evo
- sale e pepe
- noce moscata
- erba cipollina fresca

PREPARAZIONE

Lavare le patate e lessarle con la buccia in abbondante acqua leggermente salata.

Intanto preparare la fonduta di Montasio nel seguente modo: mettere in una casseruola la crema di latte e la ricotta, quando sono tiepide unire il resto dei formaggi, e appena si sarà formata la fonduta, frullare con il mixer a immersione.

Appena le patate sono pronte tagliare la calotta nel senso della larghezza e prelevare la polpa con l'aiuto di uno spelucchino.

In una terrina raccogliere la polpa passata con lo schiacciapatate, unire 2/3 della fonduta, l'erba cipollina, la noce moscata, il pepe e il sale necessari e mescolare bene il tutto.

Con l'aiuto del *sac à poche* disporre il ripieno nelle patate, ultimare con la fonduta rimasta e fare gratinare in forno a 180°C per 10 minuti.

Intanto tagliare il prosciutto a julienne sottile e farlo rosolare in padella con poco olio evo.

Impiattamento

Servire le patate guarnite con la julienne di prosciutto cotto.

Risotto in trilogia AQUA

mele, ricotta affumicata e pancetta

INGREDIENTI
4 persone

- 360 g di riso Carnaroli
- 2 mele Fuji
- 100 g di ricotta affumicata
- 150 g di pancetta tesa
- 60 g di burro
- 1 scalogno tritato
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- sale e olio evo q.b.
- 1 l di brodo vegetale (sedano, carote, cipolle)
- 1 limone e la buccia di ½ limone
- qualche fogliolina di menta
- ½ tazzina di brandy

PREPARAZIONE

Sbucciare e pulire le mele, tagliarle a cubettini di circa 2 cm lasciandole in un contenitore con acqua e succo di limone. Tenere a parte uno spicchio di mela con la buccia. Scolare le mele e metterle in una casseruola con poco olio. Rosolare qualche secondo a fiamma vivace, aggiungere il brandy, fiammeggiare e lasciare cuocere con l'aggiunta di poco brodo vegetale precedentemente preparato, fino a quando non sono del tutto spappolate.

A cottura ultimata mettere il composto di mele nel mixer, aggiungere qualche fogliolina di menta e frullare il tutto fino a ottenere una crema lucida, liscia e omogenea.

Tagliare la pancetta a listarelle sottili. In una padella antiaderente saltare la pancetta senza aggiunta di grassi fino a rosolatura completa: dovrà risultare croccante. Tenere la pancetta a parte su carta assorbente.

In una casseruola o piccolo tegame di acciaio imbiondire lo scalogno tritato in 30 g di burro, aggiungere il riso, tostare qualche minuto. Quando il chicco diventa ardente, aggiungere il vino bianco, far sfumare e aggiungere gradualmente il brodo vegetale in modo che il riso "zampilli". A metà cottura aggiungere la crema di mele aromatizzata alla menta e un po' di sale, continuare a cuocere. A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con il classico movimento a onda, aggiungendo la ricotta affumicata grattugiata e il rimanente burro e dell'altro sale se necessario.

Gnocchetti di patate

all'erba cipollina e grappa su fondente di stracchino, pesto di olive e chips di polenta

INGREDIENTI
4 persone

- 1 kg di patate gialle
- 300 g di farina 00
- 1 uovo
- 20 g di burro
- sale q.b.
- 1 cucchiaio di grappa
- 100 g di erba cipollina tritata
- 200 g di stracchino
- 200 g di panna fresca
- 100 g di olive taggiasche
- 20 g di pinoli
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- olio evo q.b.
- 50 g di polenta gialla appena fatta

PREPARAZIONE

Per gli gnocchi

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua salata per circa 40 minuti dalla bollitura. Pelarle ancora calde e passarle allo schiacciapatate. Raccogliere la purea sulla spianatoia e aggiungere 300 g di farina setacciata. Formare una fontana e unire uovo, erba cipollina (conservarne una presa per decorare il piatto), burro e grappa.

Lavorare l'impasto aggiungendo poco alla volta tutta la farina rimasta fino a renderlo ben amalgamato.

Lavorarne un pezzetto alla volta ricavandone dei cilindri dello spessore di un dito.

Tagliare gli gnocchi della lunghezza di 2 cm circa (a piacere passarli sui rebbi della forchetta o su una grattugia).

Per le chips di polenta

Distribuire una mestolata di polenta tra due fogli di carta forno, stenderla finissima con il mattarello e infornare a 100°C fino a che risulterà secca (almeno due ore). Una volta pronta spezzare la cialda con le mani.

Per la fondente di stracchino

In una casseruola a bagnomaria stemperare lo stracchino nella panna fino a ottenere una crema vellutata. Conservare al caldo a bagnomaria.

Per il pesto di olive

Mettere nel mixer olive, pinoli, parmigiano grattugiato e poco sale. Frullare il tutto aggiungendo un filo di olio evo e un cucchiaio di acqua tiepida. Il composto dovrà essere ben emulsionato e cremoso.

Impiattamento

Distribuire una cucchiaiata di fondente nel piatto e tirarla con il mestolo (si otterrà una specie di goccia). Aggiungere gli gnocchi (lessati in acqua salata bollente), irrorare con il pesto di olive e decorare con delle velette di polenta ed erba cipollina tritata e servire.

Prodotto AQUA

PATATA

Le patate e i prodotti alimentari a base di patate a marchio AQUA si distinguono per la loro qualità e per essere prodotti eco-friendly.
La filiera, dalla produzione della materia prima al confezionamento dei prodotti trasformati, si sviluppa in un areale di 90 km di raggio al cui centro troviamo lo stabilimento di raccolta delle patate. In questo modo vengono ridotte le quantità di CO2 emesse durante il processo produttivo poiché si va a limitare lo spazio nel quale devono svolgersi le operazioni dalla produzione della materia prima al confezionamento finale.
Per garantire una maggiore biodiversità del territorio, le patate devono essere coltivate in appezzamenti con superficie massima di 5 ettari. I tuberi seminati devono essere certificati fin dall'origine e coltivati secondo le tecniche della Produzione Integrata, in particolare per quanto riguarda l'irrigazione e la concimazione.

Crema di asparagi

ai sentori di primavera

INGREDIENTI
4 persone

Per il pane al latte

500 g di farina tipo 0

7 g di sale

2,5 g di zucchero

20 g di lievito di birra

200 g di latte

60 g di burro fuso

1 uovo

Per la crema di asparagi e patate

4 patate di grosse dimensioni

300 g di asparagi verdi

½ cipolla

1,5 l di brodo

sale e pepe bianco q.b.

Per le palline di ricotta

250 g di ricotta fresca

20 g di farina 00

50 g di formaggio stravecchio grattugiato

10 g di albume d'uovo

farina, uovo e pane grattato (per impanare)

sale q.b.

Per la guarnizione

8 fette di speck

erbe aromatiche e fiori edibili

PREPARAZIONE

Per il pane

Sciogliere il lievito nel latte, mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice tranne il sale, impastare il composto e, dopo una decina di minuti, aggiungere il sale e lo zucchero. Continuare a impastare per altri 5 minuti.

Fare lievitare a temperatura ambiente per un'ora circa.

Preparare una teglia con carta forno, dare la forma al pane, spennellare con poco olio extravergine e cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti.

Farlo raffreddare, svuotarlo dalla mollica e passarlo in forno per 10 minuti.

Per la crema di asparagi e patate

Pelare le patate e tagliarle a tocchetti, fare lo stesso con gli asparagi avendo cura di eliminare la parte più fibrosa del gambo.

Tritare e fare appassire la cipolla in pentola con una noce di burro.

Aggiungere le patate, coprire con brodo vegetale e cuocere per circa mezz'ora.

Unire gli asparagi e proseguire la cottura per altri 20 minuti circa.

Aggiustare di gusto con poco sale e pepe bianco.

Frullare il tutto e mantenere in caldo.

Per le palline di ricotta

Unire e amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, formare delle palline, passarle in farina, uovo e pane e friggerle in olio caldo.

Impiattamento

Versare la crema all'interno del pane, guarnire con le palline di ricotta fritte e lo speck essiccato.

Decorare il piatto con erbe e fiori edibili.

Appunti

Insalatine croccanti e mix di fiori eduli a ricordare tavolozze di pittori, gerani odorosi nei dessert e nei dolci al cucchiaio o, ancora, fiori di begonia nascosti in sorbetti, gelati e dolci freschi estivi, sono solo alcuni esempi delle tante meraviglie culinarie che si possono creare con i fiori edibili. Classici come quelli di zucca oppure particolari come la borragine, tarassaco, malva, sambuco, lavanda, rose, margherite, viole. I fiori edibili arricchiscono ed abbelliscono sempre più i piatti degli chef. Da utilizzare in insalate, tisane, cocktails, risotti, ma anche secondi piatti di pesce e di carne: aggiungere fiori nei piatti può servire a dare colore, sapore e fantasia.

Proposte variegate che appagano vista e gusto e che non finiscono di stupire e ingolosire anche i più diffidenti.

Doppio raviolo

con polenta e formaggio, raguttino di maiale, fonduta di Montasio e composta di mele

INGREDIENTI
4 persone

Per la pasta all'uovo

300 g di farina 00

1 uovo

150 g tuorlo pastorizzato

6 g di sale

5 g di olio extravergine d'oliva

Per il ripieno alla polenta

200 g d'acqua

150 g farina di polenta

10 g di sale

Per il ripieno al formaggio

200 g di latte

20 g di farina

20 g di burro

200 g di formaggio (100 g fresco e 100 g vecchio)

Per il raguttino

300 g di lonza di maiale

80 g di cipolla

50 g di sedano

40 g di carota

1 fetta di guanciale affumicato

qualche bacca di pepe ginepro, chiodi di garofano, coriandolo

rosmarino e salvia q.b.

sale q.b

Per la fonduta

180 g di panna

60 g di formaggio stagionato

200 g di formaggio latteria fresco

20 g di maizena

Per la guarnizione

80 g di senapata di mele

30 g di "cicciole" croccanti

bacche di ginepro

PREPARAZIONE

Preparare la pasta fresca unendo la farina, le uova, i tuorli, il sale e l'olio extravergine d'oliva.
Impastare fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Per il ripieno di polenta portare a ebollizione l'acqua, salarla e versarvi a pioggia la farina di mais, cucinare per un'ora circa.
Per il secondo ripieno, fare una besciamella: mettere a bollire il latte, in un'altra casseruola sciogliere il burro e aggiungere la farina mescolando. Versare il latte bollente sul composto, mescolare e cuocere per qualche minuto. Aggiungere i formaggi precedentemente grattugiati.
Tagliare a cubetti regolari il sedano, le carote e la cipolla, farli stufare con il guanciale affumicato.
Sgrassare la lonza, tagliarla a cubetti e rosolarla in padella, versare il tutto nel soffritto, aggiungere il mazzetto aromatico, la garza con le spezie e cuocere brevemente.

Scaldare l'olio e friggere per alcuni secondi le cicciole.
Stendere sottilmente la pasta all'uovo, farcire con i due ripieni e richiudere dando una forma rettangolare.
Lavare e pelare le mele, cucinarle con del succo di limone e dello zucchero fino ad ottenere una purea, aggiungere una goccia di essenza di senape e raffreddare.

Impiattamento

Cuocere i ravioli in acqua salata bollente, adagiarli su un cucchiaio di raguttino di maiale, guarnire con la fonduta di formaggi, qualche bacca di ginepro sbriciolata e la composta di mele e servire.

Appunti

Le cicciole sono un alimento della tradizione contadina. Si ottengono dalla lavorazione del grasso del maiale. Il grasso viene tagliato in piccole parti e viene messo a cuocere su fuoco lento così da far fondere la parte grassa e consentire l'evaporazione dell'acqua contenuta. Quando i pezzi di grasso hanno acquistato un colore giallastro vengono versati in un canovaccio, spremuti e infine insaporiti con l'aggiunta di aromi, che possono essere chiodo di garofano, cannella, pepe, noce moscata o altro, in dosi e proporzioni variabili a seconda del norcino. A volte vengono salate.

Risotto alle cozze

vongole e trota, salsa al finocchietto e perle di Ramandolo

INGREDIENTI
4 persone

- 320 g di riso Vialone Nano
- 250 g di cozze
- 250 g di vongole
- 2 trote
- 10 g di burro
- 5 g di stracchino

Per la salsa al finocchietto

- 300 g di finocchietto selvatico
- 240 g di olio evo
- 60 g di acqua
- 40 g di aneto
- 2 cucchiaini e ½ di semi di senape
- 2 cucchiaini di scalogno tritato
- 2 cucchiaini di aceto
- 1 cucchiaino di aglio tritato

PREPARAZIONE

Per la sferificazione unire lo sciroppo di zucchero, l'acqua e l'alginato, frullare il tutto e porre in un sacchetto sottovuoto. Lasciar riposare per 12 ore in frigo, estrarre il composto ottenuto e aggiungervi il Ramandolo; mescolare lentamente con una frusta. Con uno scavino tondo procedere alla realizzazione delle sfere immergendole in una soluzione di acqua e cloruro calcico fin quando risulteranno solide al tatto. Infine sciacquarle in acqua fredda.
Nel frattempo sfilettare le trote ottenendo quattro filetti e utilizzare le lische di scarto per il fumetto di pesce. Tagliare i filetti a cubetti della grandezza di 2 cm per lato e cuocerli in padella a fuoco lento dalla parte della pelle.
Successivamente tritare il finocchietto, l'aneto, lo scalogno e l'aglio aggiungendo a filo l'olio, l'acqua e l'aceto sbattendo il tutto con una frusta. Una volta emulsionato, unire i semi di senape e lasciar riposare in frigo.

Per sferificazione

- 225 g di vino Ramandolo
- 120 g di sciroppo di zucchero
- 120 g di acqua
- 4 g di alginato
- 400 g di acqua (per bagnetto)
- 4 g di cloruro calcico (per bagnetto)

Saltare in una padella le cozze e le vongole con un po' di vino bianco e una volta cotte tritarle finemente.
Far appassire la cipolla tritata con un filo d'olio quindi cuocere il risotto bagnandolo con il fumetto e con il fondo di cottura dei mitili di tanto in tanto.
A metà cottura aggiungere cozze e vongole; a cottura ultimata mantecare il riso con una noce di burro e lo stracchino.

Impiattamento
Servire con la salsa al finocchietto e le perle di Ramandolo.

Prodotto AQUA

COZZE E VONGOLE VERACI

I molluschi certificati AQUA sono solo quelli allevati e possono essere commercializzati vivi o surgelati.
Le forti escursioni di marea che caratterizzano i siti di allevamento concorrono all'ottenimento di un prodotto di eccellente qualità.
Per la sicurezza del consumatore il periodo minimo di depurazione è di 18 ore, con una temperatura dell'acqua compresa tra gli 11°C e i 13°C.
La rintracciabilità del prodotto è sempre garantita attraverso un sistema di codifica dei lotti che garantisce un sistema sicuro e verificabile.
I consumatori possono trovare cozze e vongole a marchio AQUA in diverse soluzioni commerciali: dalla classica retina alle più comode vaschette sottovuoto o prodotti surgelati e trasformati.

Orzotto con mele

e pancetta, mantecato con *formadi Frant* e fonduta di Montasio

INGREDIENTI
4 persone

240 g di orzo decorticato

brodo vegetale

farina q.b.

300 g di cavolo cappuccio viola

olio di semi per friggere

200 g di Montasio stagionato grattugiato

200 g di formaggio Montasio 60 gg.

crema di latte

vino bianco

2 mele (varietà acidula)

80 g di pancetta

80 g di ricotta

50 g di *formadi Frant**

burro q.b.

aceto bianco

* Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta semidura.
Primordiale formaggio da "riciclo". Veniva prodotto recuperando formaggi Latteria non consumati o difettati.
Ha un'intensità aromatica elevata e una sensazione di piccantezza.

PREPARAZIONE

Mettere a bagno l'orzo qualche ora prima di iniziare a preparare la ricetta.
Preparare il brodo.
Affettare il cavolo cappuccio viola, infarinarlo leggermente, friggerlo e tenerlo da parte.
Con il Montasio stagionato grattugiato preparare un piccolo cestino di frico croccante e tenerlo da parte.
Fondere il Montasio di 60 gg. con la crema di latte e tenere in caldo.
Iniziare a preparare l'orzotto come segue:
in una casseruola tostare bene l'orzo, sfumare con il vino bianco e portare a cottura con il brodo; a parte, rosolare la pancetta tagliata a julienne, farla sfumare con poco aceto bianco e unirla all'orzotto; tagliare le mele a cubetti e unirle a 3/4 della cottura.
A cottura ultimata, aggiustare di sapore e mantecare, fuori dal fuoco, col burro, il *formadi Frant* e la ricotta.

Impiattamento

Adagiare il piccolo cestino di frico con la fonduta al centro dell'orzotto e guarnire con la paglia di cavolo cappuccio viola e servire.

Lasagnetta di patate

con mele e pancetta

INGREDIENTI
4 persone

4 patate (polpa gialla) di media grandezza

500 ml di crema di latte

250 g di formaggio Montasio 60 gg.

200 g di pancetta arrotolata

50 g di formaggio grattugiato

3 mele Golden

olio evo, sale, cren

*La mandolina è un attrezzo da cucina, molto utilizzato per affettare le verdure (ma anche frutta, formaggi e altri alimenti). Ha forma rettangolare e su di essa centralmente in orrizontale è fissata una lama molto tagliente solitamente regolabile (per poter affettare con diversi spessori).

PREPARAZIONE

Pelare, lavare e tagliare a chips le patate con l'aiuto della mandolina*. Sbianchire le patate in acqua bollente salata per qualche minuto, scolare e fare intiepidire.
Tagliare la pancetta a julienne sottile e fare rosolare in padella con poco olio evo.
In una casseruola mettere la crema di latte e il Montasio tagliato a dadini, cuocere a fuoco dolce fino a quando si formerà una crema densa.
In uno stampino monoporzione formare la lasagnetta alternando gli strati di fonduta, patate e pancetta, per ultimo cospargere il formaggio grattugiato e mettere a gratinare in forno a 180°C per 10 minuti.
Intanto pelare, tagliare a dadini e fare appassire le mele in una padella con qualche goccia di limone. Frullare leggermente con il mixer a immersione.

Impiattamento

Disporre al centro del piatto poca crema di mele, adagiarvi la lasagnetta, rinfrescare con una grattugiata di cren e servire.

Timballo di riso

con crema di asparagi in guazzetto di vongole veraci e filetti di trota

INGREDIENTI
4 persone

200 g di riso Carnaroli
½ cipolla
vino bianco
100 g di burro
150 g di asparagi bianchi
brodo vegetale
sale q.b.
fumetto di pesce
250 g di salmerino
200 g di olio di oliva
200 ml di panna fresca
guazzetto di vongole

Per il brodo vegetale
2 l di acqua
2 patate
2 carote
2 cipolle
1 cucchiaio di sale grosso
erba cipollina
1 pomodoro
2 gambi di sedano

PREPARAZIONE

Per il brodo
Versare in una pentola 2 l di acqua, con le carote, patate, erba cipollina, sedano, cipolle, pomodoro e far bollire per circa mezz'ora e aggiungere il sale alla fine.

Per il fumetto
In una pentola soffriggere gli scarti di pesce con un filo d'olio di oliva, sfumare col vino bianco e lasciare evaporare, aggiungere l'acqua fino a coprire le lische, aggiungere i gambi di sedano, erba cipollina e lasciar bollire per circa mezz'ora. Salare alla fine.

Per la crema di asparagi bianchi
Pulire gli asparagi, tagliarli a rondelle grosse lasciando le punte da parte per la decorazione, in un pentolino soffriggere con il burro un po' di cipolla tritata, aggiungere gli asparagi tagliati, 2-3 mestoli di brodo vegetale e la panna e lasciare cuocere finché gli asparagi saranno morbidi. Una volta pronto aggiungere il sale, frullare il tutto con il mixer a immersione.

Per il guazzetto di vongole
Far soffriggere l'olio d'oliva con i gambi di prezzemolo e l'aglio, aggiungere le vongole, far sfumare col vino bianco e aggiungere un mestolo di acqua, lasciar cuocere finché le vongole si aprono del tutto, sgusciarle e a parte far ridurre il loro brodo.

Per il guazzetto
200 g di vongole fresche
uno spicchio d'aglio
vino bianco
gambi di prezzemolo
un mestolo d'acqua

Per il fumetto
2 l di acqua
lische di salmerino
vino bianco
2 gambi di sedano
erba cipollina
sale

Per il timballo di riso
In una pentola soffriggere con il burro mezza cipolla tritata, aggiungere il riso e tostarlo, sfumare col vino bianco e aggiungere il fumetto di pesce fino quasi alla cottura. Alla fine mantecare il riso con la crema di asparagi, una noce di burro e il sale e versarlo negli stampini.

Per il salmerino
Pulire e sfilettare il salmerino, tagliare i filetti in 4 parti uguali, rosolarli fino alla cottura in padella antiaderente con un filo d'olio di oliva e sale.

Impiattamento
Sul fondo del piatto porre il guazzetto di vongole, aggiungere il timballo di riso e sopra il riso il filetto di trota e decorare. Servire.

Prodotto AQUA

ASPARAGO BIANCO

Il disciplinare per l'asparago bianco a marchio AQUA regola tutte le fasi di produzione, dalla scelta dei terreni alla densità dell'impianto, alla concimazione, irrigazione e raccolta.
Gli asparagi bianchi a marchio AQUA devono essere di categoria "extra" o "prima", coltivati in terreni vocati, rispettando una rigorosa processione colturale.
Il disciplinare stabilisce rigidi limiti massimi di azoto, fosforo e potassio per la concimazione.
Inoltre, per la difesa fitosanitaria devono essere adottati metodi di lotta integrata.

Filetto di maiale

al burro *ont* flambato al distillato di mele, *concassé* di Fuji e sentore di ginepro

INGREDIENTI
4 persone

- 480 g di filetto di maiale in medaglioni
- 30 g di burro *ont**
- 4 cl di distillato di mele
- 400 g di mele Fuji
- 1 cl di succo di limone
- 15 g di bacche di ginepro
- 20 g di erba cipollina
- sale e pepe q.b.

*Questo condimento rientra nell'"Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia".

Si taglia il burro in pezzi grossolani. Lo si scioglie completamente a 40°C.
Si prosegue il riscaldamento fino alla formazione di una schiuma leggera (85°C).
Intorno ai 100°C si forma poi una schiuma più densa.
L'effetto dell'ebollizione farà salire dal fondo del recipiente delle bollicine caratteristiche.
In questa fase, i residui proteici si aggregano in piccoli fiocchi. Quando raggiungono una colorazione nocciola, il riscaldamento è giunto alla fine. Anche il burro, liquido e cotto, avrà una colorazione simile al miele di montagna.
Infine si procede al travaso, avendo cura di lasciare il precipitato sul fondo della caldaia.

PREPARAZIONE

Pulire i filetti di maiale e ricavarne 4 medaglioni del peso di 120 g l'uno.
Lavare le mele, sbucciarle, privarle del torsolo e ridurle a *concassé* (tagliate finemente, di solito a cubettini), bagnarle con il succo di limone per evitare che si ossidino.
Spadellare i medaglioni di filetto di maiale con il burro *ont*, salarli e una volta ben dorati, fiammeggiare con il distillato di mele.
Unire, a questo punto, la *concassé* di mele (prive di succo di limone) e le bacche di ginepro. Lasciar insaporire e portare a cottura.

Impiattamento
Disporre il medaglione di maiale al centro del piatto con sopra le mele e la salsa.
Completare con alcune bacche di ginepro e l'erba cipollina tritata.
Può essere accompagnato da polenta gialla morbida o una sua fetta abbrustolita sulla piastra.

La braciolina friulana

INGREDIENTI
4 persone

- 8 fettine di lonza di maiale da 60-70 g l'una
- 12 fettine di pancetta tesa da 10 g l'una
- 4 fettine di prosciutto cotto da 20 g l'una
- 250 g di Montasio semi stagionato tagliato a fettine sottili
- 50 g di salvia, timo e rosmarino triturate
- 10 g di menta
- sale, pepe, farina, origano e olio evo q.b.
- 4 mele Fuji o Golden Delicious
- 30 g di brandy o cognac
- 50 g di zucchero semolato
- 40 g di burro
- 3 cipolle rosse
- 80 g di granella di nocciola
- 1 conf. di germogli di ravanello
- brodo vegetale q.b (circa 300 g)
- succo di 1 limone
- 1 bicchiere di vino rosso

PREPARAZIONE

Con l'aiuto di un batticarne battere le fettine di lonza rendendole sottili. Disporre le fettine in una teglia da forno e condire con sale, pepe, trito di erbe e olio. Lasciare insaporire per circa 15 minuti. Togliere la buccia alle mele, eliminare i torsoli e tagliarle a cubetti di circa 2 cm. Mettere le mele in una bacinella con acqua e limone per evitare l'ossidazione. In un pentolino aggiungere una noce di burro e lo zucchero, far sciogliere a fiamma moderata e aggiungere le mele precedentemente scolate, cuocere a fiamma vivace per qualche minuto, aggiungere il brandy o cognac, fiammeggiare per qualche secondo. A questo punto abbassare nuovamente il fuoco e far cuocere per 10-15 minuti circa, le mele si devono spappolare. Passare il composto al mixer a immersione e frullare fino ad ottenere una crema.

Tagliare le cipolle a fettine sottili. Disporle in un contenitore e condire con origano, menta, sale, olio e pepe. Trasferire le cipolle in un sacchetto sottovuoto e cuocere nel forno a vapore a 75°C per 40 minuti. (L'alternativa al forno al vapore è un semplice pentolino fondo: cucinare le cipolle stufate con coperchio aggiungendo del brodo vegetale se necessario). Una volta cotte frullare anche le cipolle nel mixer a immersione ottenendo una purea.

Trascorso il tempo di marinatura farcire le fettine di lonza con una fettina di prosciutto cotto e una di Montasio. Arrotolare facendo degli involtini, avvolgere le bracioline con due fettine di pancetta tesa chiudendola con lo spago da cucina oppure con qualche stuzzicadenti. Infarinare leggermente da tutti i lati.

In una padella antiaderente aggiungere dell'olio evo e rosolare a fiamma vivace gli involtini. Aggiungere il vino rosso e far sfumare per qualche minuto sempre a fiamma vivace. A questo punto aggiungere del brodo vegetale q.b, abbassare la fiamma e cuocere con coperchio per circa 10 minuti girando la carne di tanto in tanto.

Impiattamento

Adagiare qualche cucchiaio di crema di mele (possibilmente tiepida) al centro del piatto, porre sopra due bracioline nella posizione desiderata irrorando con qualche cucchiaio del sugo di cottura. Ai lati formare qualche *quenelle* di purea di cipolle rosse (tiepida), spolverare con la granella di nocciola e ultimare il piatto con una manciata di germogli di ravanello precedentemente conditi con sale e olio.

Prodotto AQUA

CARNE SUINA

Solo le carni di suini pesanti provenienti da filiere tracciate e controllate si possono certificare con il marchio AQUA.

I suini devono essere allevati mediante tecniche che ne garantiscano il rispetto del benessere e alimentati secondo precisi piani alimentari formulati con prodotti che per almeno il 55% devono provenire da un areale di 90 km di raggio.

Non solo carni fresche di suino, ma anche tutti i prodotti derivati dalla loro lavorazione possono fregiarsi del marchio AQUA a condizione che negli stessi l'unico ingrediente carneo sia la carne conforme al disciplinare di produzione e che questa rappresenti non meno del 90% del prodotto, in questo modo si potranno certificare salami, prosciutto cotto e crudo ecc. garantendo così tutto un paniere di prodotti.

Caldo-freddo di maiale e orzo

INGREDIENTI
4 persone

- 1 filetto di maiale dal peso di 700/800 g
- 500 g di patate bianche
- 2 mele Fuji
- 350 g di formaggio stracchino
- 300 g orzo di Mortean*
- 12-16 fettine di pancetta tesa da 10 g l'una
- 1 tazzina di aceto balsamico di mela
- sale, pepe, zucchero, olio evo q.b.
- 1 conf. germogli di porro
- 40 g di erbe tritate (timo, salvia e rosmarino)
- 150 ml di fondo bruno
- 80 g di burro
- succo di 1 limone
- latte circa 1,5 l (facoltativo)

*L'orzo di Mortean (Mortegliano, provincia di Udine) è un orzo a chicchi grossi coltivato con uno specifico disciplinare. È ideale per minestre e orzotto con verdure. Un piatto tipico, di facile preparare che tiene la cottura molto più del riso.

PREPARAZIONE

Pulire il filetto di maiale eliminando il grasso in eccesso e dando una forma regolare. Tagliare il filetto e ricavare 12 piccoli medaglioni e condirli con le erbe aromatiche tritate, poco sale e olio evo. Avvolgere i medaglioni con le fettine di pancetta e legarli con lo spago da cucina perché tengano la forma.

Sbucciare e pulire le mele, tagliarle a cubetti piccoli di forma regolare e mano a mano immergerli in acqua acidulata con succo di limone. Scolare le mele e cucinarle in un pentolino con poco burro e un pizzico di zucchero per pochi minuti.

Lavare bene sotto l'acqua corrente l'orzo, quindi sgocciolare e trasferirlo nella casseruola di cottura con acqua o latte e continuare la cottura per almeno 25-30 minuti. Scolare l'orzo in un contenitore capiente.

In un contenitore a parte mettere lo stracchino e con l'aiuto di una frusta renderlo cremoso, quindi aggiungere lo stracchino all'orzo insieme alle mele, amalgamare bene e aggiustare di sapidità. Tenere al fresco lontano da fonti di calore.

Sbucciare le patate e tagliare a cubetti della stessa misura le mele, sbollentare pochi minuti in acqua bollente poi saltare in padella con poco olio fino a rosolatura. Tenerle al caldo.

In una padella ampia antiaderente aggiungere il burro e farlo sciogliere a fuoco dolce. Quindi adagiare i filetti di maiale e farli rosolare a fuoco vivace per 3-5 minuti (meglio non cuocere troppo a lungo per evitare che risulti stopposa). A metà cottura, girare i filetti per farli scottare anche dall'altro lato. Togliere i filetti dalla padella, aggiungere l'aceto balsamico di mele e il fondo bruno. Salare e pepare.

Far cuocere e ridurre la salsa poi rimettere i filetti e lasciare insaporire a fuoco dolce per pochi minuti quindi spegnere il fuoco.

Impiattamento

In piatti rettangolari adagiare sul lato sinistro la crema di orzo, stracchino e mele all'interno di coppapasta quadrati o rotondi dando quindi la forma desiderata. Sopra la crema aggiungere una manciata di germogli di porro precedentemente conditi con sale e olio. Sul lato destro posizionare i tre medaglioni di maiale, le patate procedendo sempre in verticale, quindi irrorare il tutto con la salsa all'aceto balsamico di mele e servire.

Appunti

IL FONDO BRUNO

È la base eccellente per scaloppe di ogni tipo o per irrobustire qualunque piatto a base di carne, come arrosti, spezzatini o medaglioni.
Tocco di gusto inconfondibile e deliziosamente naturale, il fondo bruno fa parte di tutte quelle preparazioni liquide di colore bruno ottenute dalla cottura prolungata di varie specie di elementi nutritivi e aromatici come ossa, carne, odori e verdure.
Il segreto per il miglior fondo bruno è…naturalmente l'amico macellaio! Sì, perché ci vogliono molte ossa fresche di bovino di preferenza, disossate da poco e in piccoli pezzi.
Ecco gli ingredienti e le dosi per il vostro fondo bruno da regolare proporzionalmente, in ragione dell'utilizzo familiare o professionale: 2 kg circa di ossa di bovino segate a piccoli pezzi; 3 litri acqua; 4 carote; 1 costola di sedano; 2 cipolle; un quartino di vino rosso; un mazzetto odoroso con rosmarino, alloro, salvia, timo; pomodori pelati 400 g; olio due bicchieri; sale; pepe; 4/5 chiodi di garofano.

Trota fiordaliso

con chips di patate croccanti su salsa di mela verde

INGREDIENTI
4 persone

- 2 trote salmonate
- 1 patata
- 2 mele verdi
- succo di ½ limone
- olio evo q.b.
- sale pepe q.b.
- olio di semi per friggere 350 g
- aneto fresco qualche rametto
- petali di Fiordaliso essiccati q.b.
- erbe aromatiche: rosmarino, timo q.b.

PREPARAZIONE

Pulire la trota e privarla delle interiora, ricavarne dei filetti. Tagliare i filetti in losanghe, condirli con un trito sottile di erbe aromatiche, un pizzico di sale e un filo di olio evo.

Porre le losanghe di filetto di trota nell'apposito sacchetto sottovuoto e cuocere in forno a vapore per 10-12 minuti a 75-80°C (in caso di impossibilità del forno a vapore, cuocere in acqua a una temperatura di affogatura di 80°C).

Per la salsa di mela verde, sbucciare le mele, tagliarle a cubetti di circa 1 cm e saltarli in padella con un pizzico di sale e succo di limone finché i cubetti diventano morbidi e spappolati. Trasferire i cubetti nel contenitore del mixer a immersione e frullare il tutto aggiungendo un po' di olio di oliva per emulsionare e rendere cremoso.

Per le chips di patate, pelare la patata, tagliarla a julienne e successivamente a bastoncini dello spessore di 2-3 mm.

Friggere le patate in olio di semi ben caldo prima per un minuto circa, e dopo averle scolate e asciugate, finire la cottura fino a completa doratura.

Impiattamento

Disporre al centro la salsa di mele, adagiare sopra tre pezzi di filetto sovrapponendoli procedendo in verticale, quindi le chips croccanti e una spolverata di petali di fiordaliso. Servire.

Medaglioni di maiale

in crosta di menta e pinoli, con punte di asparagi e frutti rossi in due consistenze

INGREDIENTI
4 persone

- 800 g di filetto di maiale
- 40 g di menta fresca
- 40 g di pinoli
- 400 g di asparagi bianchi
- 300 g di frutti di bosco surgelati
- 40 g di olio evo
- sale q.b.
- aneto q.b.
- 20 g di bicarbonato
- 20 g di zucchero

PREPARAZIONE

Pulire e regolare il filetto di maiale ricavandone 12 piccoli medaglioni.

Nel frattempo preparare la panure: nel bicchiere del mixer mettere menta e pinoli, frullare il tutto aggiungendo poco olio evo fino ad ottenere una polvere leggermente umida.

Mettere i frutti rossi in una piccola casseruola, aggiungere lo zucchero e poca acqua. Cuocere per 8-20 minuti a fiamma moderata. Terminata la cottura passare al mixer la metà dei frutti rossi ottenendo una salsa che sarà poi filtrata al colino cinese. Lasciare interi gli altri frutti rossi.

Pulire gli asparagi, ottenere le punte e lessare in acqua bollente con sale e bicarbonato. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolare e tagliare le punte a metà nel senso della lunghezza. In un contenitore condire le punte di asparagi con sale e olio.

Impanare la carne nella panure e rosolare i filetti in padella antiaderente con poco olio per almeno tre minuti a lato. Continuare la cottura al forno misto-vapore a 170°C per 5-6 minuti.

Impiattamento

Disporre i filetti al centro del piatto sovrapponendoli in verticale. Ai lati distribuire un cucchiaio di salsa ai frutti rossi e tirarla con il mestolo formando una virgola. Nell'altro lato distribuire i frutti rossi interi. Completare con le punte di asparagi disposti sopra i filetti, qualche rametto di aneto e servire.

Il fiume e la terra

filetto di trota con pancetta affumicata, patate e salsa agli asparagi

INGREDIENTI
4 persone

- 4 filetti di trota
- 8 asparagi bianchi
- 8 fettine pancetta affumicata
- 3 patate grandi
- 30 g di olio evo
- 30 g di burro
- sale e pepe
- curcuma
- erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo)
- farina 00 (per infarinare)

PREPARAZIONE

Sfilettare le trote, tagliarle a tocchetti e insaporirle con un goccio di olio extravergine di oliva, le erbe aromatiche, il sale, il pepe e lasciar marinare in frigo per qualche ora.
Infarinare i trancetti e cuocerli al burro.
Affettare la pancetta, stenderla su una placca ed essiccarla in forno a 100°C per due ore.
Mondare e lessare gli asparagi, raffreddarli in acqua e ghiaccio. Tenere da parte qualche punta e frullare il resto con un filo di olio, eventualmente aggiungervi un cucchiaio d'acqua per ottenere una salsa omogenea.
Lavare e pelare le patate.
Creare delle piccole sfere con uno scavino e lessarle in una casseruola con l'aggiunta di un pizzico di curcuma per renderle di colore giallo più intenso.

Impiattamento

Decorare il piatto con la salsa agli asparagi, disporvi sopra i trancetti di trota alternati alle fette di pancetta.
Guarnire con le patate e le punte di asparagi saltate al burro e servire.

Trota candita

su lingotto di patate e crema di ricotta

INGREDIENTI
4 persone

- 1 kg di patate
- 4 filetti di trota da 120 g
- 300 g di ricotta
- 200 g di olio di semi
- scorza d'arancia e limone
- ½ stecca di vaniglia
- latte q.b.
- sale, pepe bianco, curcuma e noce moscata q.b.

PREPARAZIONE

Lavare e pelare le patate, affettarle dello spessore di due millimetri e sbianchirle in acqua e curcuma, scolarle e asciugarle.
Disporle a strati su uno stampo in silicone, salando e imburrando ogni strato, cuocere in forno per due ore a 120°C.
A cottura ultimata tagliare lo sformato a lingotti e tenere in caldo.
Curare e sfilettare la trota, tagliarla a trancetti e immergerli in olio con scorze di limone, arancia e un baccello di vaniglia a 55°C per 20 minuti circa.

Per la crema di ricotta

Frullare la ricotta e, se è troppo densa, aggiungere un po' di latte, aggiustare di gusto con sale, pepe bianco e noce moscata.

Per l'olio all'arancia

Portare l'olio a 50°C, immergervi le scorze d'arancia, lasciarlo riposare per una notte.

Impiattamento

Versare la crema di ricotta sul fondo del piatto, aggiungere il lingotto di patate, ultimare con i trancetti di trota e l'olio all'arancia, guarnire a piacimento con qualche fiore edulo e servire.

Club sandwich

alla trota affumicata friulana e *formadi salat*

INGREDIENTI
4 persone

- 700 g di pane per tramezzini
- 100 g di pancetta affettata
- 8 foglie di lattuga
- 80 g di burro fuso
- 100 g di *formadi salat**
- 300 g di trota affumicata

Per la frittatina

- 2 uova
- 20 g di panna
- 20 g di Parmigiano grattugiato

Per i pomodori canditi

- 4 pomodori
- 20 g di olio evo
- 12 g di sale
- 5 g di zucchero
- scorza d'arancia
- qualche ramoscello di timo

*Formaggio salato grasso a pasta dura o morbida. Viene prodotto e affinato nelle salmueries, miscela di salamoia, latte e panna di affioramento.

PREPARAZIONE

Rosolare la pancetta in una padella antiaderente, fino a renderla dorata e croccante.
Lavare e tagliare i pomodori a fettine sottili, disporli su una placca insaporendoli con il sale, lo zucchero, la scorza d'arancia, i ramoscelli di timo e l'olio extravergine d'oliva. Porli in forno a 80°C per tre ore. Lavare ed asciugare le foglie di lattuga.
Imburrare le fette di pane e procedere alla composizione del sandwich: spalmare con un velo di formaggio salato la prima fetta di pane, adagiare una foglia di lattuga, le fettine di trota affumicata e il pomodoro.
Con lo stesso procedimento costruire il secondo strato: spalmare la seconda fetta di pane con il formaggio salato, preparare una frittatina con uova, panna e Parmigiano grattugiato, adagiarla e ricoprirla con le fette di pancetta.
Coprire il sandwich con un'ultima fetta di pane imburrato e fare una leggera pressione, far riposare in frigorifero per qualche ora.

Impiattamento

Tagliare il sandwich a metà del senso della lunghezza, ricavare dei rettangoli e quindi dei piccoli triangoli. Tostarli sulla piastra (o in padella) da tutti i lati e servirli.

Filetto di maiale

cotto nel fieno ai profumi della Carnia

INGREDIENTI
4 persone

- 480 g filetto di maiale
- 300 g patate
- 100 g mele
- 80 g burro
- 2 spicchi aglio
- 150 g fonduta di formaggio di malga (150 g formaggio mezzano, 80 g latte)
- rosmarino e salvia q.b.
- fieno q.b.

PREPARAZIONE

Sgrassare il filetto e insaporirlo con rosmarino, salvia e gli spicchi di aglio.
Pelare e grattugiare le mele e le patate, strizzarle per eliminare l'acqua in eccesso, salarle e cuocerle da ambo i lati in un padellino antiaderente con un fiocco di burro.
Tagliare il tortino rosolato così ottenuto a forma di parallelepipedo e mantenerlo in caldo.
Rosolare il filetto a fuoco vivo, salarlo e peparlo, avvolgerlo con del fieno all'interno di un foglio di carta argentata. Proseguire la cottura in forno a 160°C per 20 minuti circa.

Per la fonduta di formaggi di malga

Scaldare il latte, aggiungervi il formaggio di malga grattugiato, far fondere a fuoco dolce.

Impiattamento

Adagiare sul piatto il tortino di patate e mele, appoggiarci sopra il filetto tagliato a fettine, cospargere con la salsa ottenuta dal fondo di cottura, guarnire il piatto con piccole gocce di fonduta e un trito di erbe aromatiche e servire.

Cestino di stravecchio

con *cjapus* e *frices*

INGREDIENTI
4 persone

- 200 g di formaggio stravecchio
- 300 g di cavolo cappuccio
- 100 g di pancetta affumicata
- ½ bicchiere di aceto di vino bianco
- olio evo q.b.
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Grattugiare il formaggio stravecchio.
Stendere omogeneamente lo stravecchio grattugiato su un padellino antiaderente precedentemente riscaldato, cuocerlo per qualche istante, quindi adagiarlo su un bicchiere rovesciato, in modo da creare dei cestini.
Lavare, curare e tagliare finemente il cavolo cappuccio (*cjapus*).
Tagliare la pancetta a listarelle sottili e soffriggerla in olio extravergine di oliva, bagnare il tutto con una spruzzata di aceto di vino bianco (*frices*).

Impiattamento

Comporre il piatto adagiando il cestino al centro con al suo interno il cavolo cappuccio condito con la pancetta e il suo liquido di cottura e servire.

Medaglione di maiale

in manto di prosciutto crudo, su tortino di polenta e schiuma di patate nel sifone

INGREDIENTI
4 persone

- 1 filetto di maiale da 200 g circa
- 8 fette di prosciutto crudo
- 100 g di olio di semi
- 200 g di farina di mais gialla
- 100 g di fondo bruno (vedi pagina 27)
- 300 g di patate
- 150 g di latte
- 50 g di burro
- sale q.b
- pepe q.b
- 1 ricarica per il sifone*

*Il sifone è un attrezzo (bomboletta da spuma o da seltz) composto principalmente da quattro parti:

- il contenitore nel quale versare gli ingredienti;
- la callotta (o tappo) che si avvita sul contenitore e sul quale vengono poi avvitate le cartucce;
- le cartucce di aria compressa;
- i beccucci di varie forme per ottenere spume diverse.

PREPARAZIONE

Per i medaglioni

Pulire e tagliare il filetto in quattro parti uguali, salare e rosolarli a fuoco vivo in padella antiaderente con un filo di olio di semi, porli in una teglia e avvolgerli con le fette di prosciutto crudo. Infornare a 180°C per circa 6-7 minuti.

Per la polenta

Portare a ebollizione 400 g di acqua con sale e pepe; quando bolle aggiungere la farina di mais mescolando fino a ottenere una consistenza cremosa. Cuocere a fiamma bassa per 30 minuti e mescolare di tanto in tanto.

Per la schiuma di patate nel sifone

Pelare le patate e tagliarle a cubetti, metterle in un pentolino a bollire e cuocerle finche risultano morbide. Nel frattempo riscaldare il latte, il burro e il sale; quando sono pronte le patate frullare il tutto e versare il composto nel sifone.

Impiattamento

Porre sul fondo del piatto un mestolo di salsa (fondo bruno), la polenta e il medaglione e sopra distribuire la schiuma di patate, la decorazione e servire.

Filetto di maiale

con composta di mele in crosta di verza e insalata di sedano e cren, con patate *in tecia*

INGREDIENTI
4 persone

- 2 filetti di maiale
- 30 fettine di pancetta
- 4 mele (varietà acidula)
- 500 ml di aceto balsamico
- 2 chiodi di garofano
- 30 g di miele
- scorze d'arancia
- sale e pepe
- 10 foglie di verza
- 1 radice di cren
- 100 g sedano rapa
- olio evo

Per le patate *in tecia*
(tipiche della zona di Trieste)

- 4 piccole patate
- 30 g di pancetta
- 60 g di cipolla
- sale e pepe
- poco brodo

PREPARAZIONE

Pelare e tagliare a cubetti due mele, cucinarle in una padella antiaderente con qualche goccia di limone e farle raffreddare.
Pelare e tagliare a julienne il sedano e tenerlo da parte in acqua e ghiaccio.
Intanto preparare anche una riduzione di aceto balsamico con miele, scorza d'arancia e chiodi di garofano.
Aprire e distendere i filetti di maiale, salare e pepare, e con l'aiuto del *sac à poche* distribuire nel senso della lunghezza la composta di mele. Arrotolare, fasciare con le fettine di pancetta e legare i filetti con lo spago.
In una padella antiaderente con poco olio iniziare a rosolare i filetti di maiale, adagiarli in una teglia, continuare la cottura in forno a 170°C per 20 minuti.
Nel frattempo sbianchire in acqua bollente le foglie di verza già lavate e raffreddarle subito nel ghiaccio in modo da mantenere il colore brillante.
Scolare e asciugare il sedano, pelare e tagliare a julienne anche le rimanenti mele, unire il tutto e condire con sale, olio e cren grattugiato.

Appena pronti i filetti eliminare lo spago e avvolgerli con le foglie di verza facendole aderire molto bene.

Per le patate *in tecia*
Lessare le patate con la buccia, nel frattempo rosolare in padella con poco olio la pancetta e le cipolle tagliate a julienne. Appena pronte, pelare e spezzettare le patate. Unire il resto degli ingredienti, portare a cottura con poco brodo e correggere di sale e pepe.

Impiattamento
Tagliare i filetti e disporli sul piatto accompagnati con le patate *in tecia* e l'insalata di mele, sedano e cren.
Completare con la riduzione d'aceto e servire.

Prodotto AQUA

MELA

Le mele certificate AQUA possono appartenere sia a varietà commerciali, ticchiolatura resistenti e autoctone. La gestione agronomica e le pratiche di difesa fitosanitaria devono seguire i dettami della Produzione Integrata. Tutto il materiale vivaistico impiegato deve essere certificato e non sono ammessi OGM. A difesa e garanzia del paesaggio vanno mantenute aree di rispetto attorno ai frutteti, che rappresentano habitat idonei agli insetti utili per la coltivazione della mela. L'intensità massima di impianto è di 5000 piante/ettaro. Non solo le mele di migliore qualità diventano a marchio AQUA, ma anche i prodotti derivanti dalla loro lavorazione, quali succo, aceto di mela e quant'altro, a condizione che le stesse siano l'ingrediente caratterizzante e che rappresentino almeno il 60% del prodotto finito.

Filetto di trota iridea

con mousse di patate e ricotta, rosa di Gorizia e brovada

INGREDIENTI
4 persone

- 4 trote iridee
- 4 piccole rose di Gorizia*
- 1 rapa da brovada (rape macerate nelle vinacce)
- 4 patate piccole
- 50 g di ricotta
- 20 g di filetti di acciughe
- 20 g di capperi
- 3 scalogni
- prezzemolo
- brandy
- olio extravergine Tergeste DOP
- sale
- pepe

*Si tratta di un pregiatissimo radicchio rosso la cui coltivazione limitata viene tramandata di generazione in generazione.
Croccante e dotato di sapore intenso e leggermente amarognolo si utilizza per arricchire i migliori piatti della tradizione del Friuli Venezia Giulia.

PREPARAZIONE

Pelare e cuocere le patate in acqua bollente salata; appena sono pronte schiacciarle in una terrina con lo schiacciapatate e fare raffreddare. Aggiungere la ricotta, i capperi e il prezzemolo tritati, insaporire con sale e pepe e mescolare fino a ottenere un composto morbido.
Preparare quattro coppapasta rotondi rivestiti internamente con una striscia di carta forno.
Pulire e sfilettare le trote, condire i filetti con sale e pepe e adagiarli dentro agli stampini così da ottenere un cilindro. Con il *sac à poche* disporre la purea di patate al centro del cilindro e cuocere in forno 10 minuti a 170°C.
Nel frattempo preparare un soffritto leggero con l'olio extravergine e lo scalogno, aggiungere le acciughe e cuocere qualche minuto. Frullare la salsa e tenere in caldo.

Impiattamento
Appena il turbante di trota è pronto adagiarlo al centro del piatto, guarnire sopra con la rosa di Gorizia e intorno con la brovada grattugiata. Condire leggermente con la salsa di acciughe e un filo d'olio extravergine Tergeste DOP e servire.

Medaglione di trota

con crema di carote e patate prezzemolate

INGREDIENTI
4 persone

- 500 g di trota
- 350 g di patate
- 200 g di carote
- 100 g di burro
- 50 g di prezzemolo
- 1 limone
- sale
- pepe
- olio evo

PREPARAZIONE

Pelare le patate, squadrare le estremità e i lati e tagliarli a cubetti, portare a bollore l'acqua, salarla e aggiungere le patate con due cucchiai di aceto, fare bollire a fuoco basso fino a cottura le patate (15-20 minuti). Togliere il recipiente dal fornello.
In una padella versare un mestolino d'acqua di cottura e portare a bollore, unire il burro, il prezzemolo tritato e le patate; saltare e condire il tutto con sale e pepe a piacere.
Sfilettare la trota e passare in una padella i medaglioni per farli dorare da entrambe i lati.
Sbollentare le carote e tritarle con il mixer incorporando la panna in modo da rendere cremoso il composto.

Impiattamento
Servire i medaglioni di trota sulla crema di carote con il contorno delle patate prezzemolate.

Mousse di caprino

e cioccolato fondente, croccante di savoiardi al rhum, gelatina ai frutti di bosco, granella di pistacchio e menta

INGREDIENTI
4 persone

- 150 g di formaggio caprino fresco
- 20 g di cioccolato fondente
- ½ buccia di limone grattugiata
- 100 ml di panna fresca da pasticceria
- 4 ciuffetti di menta
- 40 g di granella di pistacchio
- 150 g di frutti di bosco surgelati
- 80 g di zucchero a velo
- 2 fogli di gelatina (colla di pesce)
- 4 biscotti savoiardi
- 1 tazzina di rhum

PREPARAZIONE

Mettere il formaggio caprino in un contenitore insieme allo zucchero a velo e la buccia di 1/2 limone grattugiata e qualche goccia di succo. Amalgamare il composto con una frusta fino a ottenere una morbida crema. Aggiungere la panna montata e mescolare delicatamente con una spatola di gomma dal basso verso l'alto. Completare la mousse aggiungendo piccole scaglie di cioccolato fondente.

Sbriciolare i savoiardi in modo grossolano in un contenitore, bagnarli con il rhum diluito con un po' di acqua e disporli in coppette o bicchierini individuali. Con la *sac à poche* distribuire sui biscotti la mousse di caprino e cioccolato fondente, livellare bene e porre in frigorifero a stabilizzare.

Mettere i frutti di bosco in un padellino di acciaio, aggiungere lo zucchero a velo. Mescolare bene e far cuocere a fiamma moderata per almeno 10 minuti, quindi frullare tutto nel mixer e filtrare con un colino la purea ottenuta. Trasferire la purea calda in un pentolino e aggiungere la colla di pesce strizzata e precedentemente ammollata in acqua fredda e ghiaccio (di solito la quantità di acqua deve essere tre volte superiore al peso del singolo foglio di gelatina), mescolare bene per farla sciogliere completamente.

Tirare fuori dal frigo le coppette, aggiungere lo strato di gelatina ai frutti rossi e rimettere in frigo per almeno 1 ora a rassodare. Completare le coppette decorando con granella di pistacchio e un ciuffetto di menta. Servire.

Pite di mele

con mousse di ricotta, crumble di mais e sorbetto di mela e basilico

INGREDIENTI
4 persone

Per la mousse di ricotta

crema inglese

2 tuorli

60 g di zucchero

250 ml di latte

2,5 g di amido di mais

mousse

200 g di panna

250 g di ricotta

250 g di crema inglese

10 g di colla di pesce

Per la mille-veli di mele

1 kg mele

50 g di burro

50 g di zucchero

Per il crumble di mais

75 g di farina 00

75 g di farina di mais

120 g di zucchero di canna

100 g di mandorle tritate

1 g di fior di sale

Per il sorbetto mela e basilico

1 kg di mele verdi a spicchi (senza torsolo)

16 foglie di basilico

400 g di sciroppo di zucchero

PREPARAZIONE

Per la mousse di ricotta

Portare il latte a ebollizione, sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto ben montato, unire l'amido.

Aggiungere mescolando il latte al composto e cuocerlo a bagnomaria fino a ottenere l'ispessimento della salsa. Togliere dalla fonte di calore e unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Nel frattempo semi-montare la panna, setacciare la ricotta e unirla alla crema inglese e infine unire delicatamente la panna.

Riempire gli stampi e far raffreddare in frigorifero.

Per la mille-veli di mele

Tagliare le mele finissime con l'aiuto dell'affettatrice, disporre il primo strato sullo stampo in modo uniforme, spennellare con il burro fuso e cospargere con pochissimo zucchero, procedere con gli strati fino a raggiungere l'altezza desiderata.

Cuocere in forno a 120°C per due ore.

Fare raffreddare e tagliare della forma desiderata, caramellare la superficie.

Per il crumble di mais

Lavorare in planetaria il burro freddo a cubetti e la farina, aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a mescolare sino ad ottenere un composto omogeneo, porre in congelatore per qualche ora.

Grattugiare su una teglia e cuocere in forno a 150°C per 15 minuti.

Per il sorbetto mela e basilico

Frullare le mele (con la buccia) e il basilico, aggiungere lo sciroppo e far riposare per una notte in frigorifero.

Versare nella mantecatrice e lavorare fino ad ottenere un gelato cremoso.

Impiattamento

Disporre sul fondo del piano il crumble sbriciolato, adagiarvi sopra la mousse alla ricotta, la mille veli di mela caramellata, guarnire con il sorbetto dei mela verde e basilico e servire.

dolci

Prodotto AQUA

LATTE VACCINO E DERIVATI

Il latte certificato AQUA, oltre a rispettare le severe norme comunitarie, presenta altri requisiti igienico sanitari molto stringenti, nonché caratteristiche di composizione in materia grassa e proteica ben definite. La vacche che producono il latte si alimentano con materie prime che provengono principalmente da un areale di 90 km dal centro aziendale.

Agli allevamenti aderenti al circuito AQUA vengono imposte severe norme sul benessere animale e la tutela ambientale.

L'ampia scelta del consumatore spazia tra latticini freschi, freschissimi e stagionati quali ad esempio il latte fresco in bottiglia, i formaggi spalmabili e quelli ad alta stagionatura come il Montasio DOP.

Strudel di mele

con gelato alla ricotta su crema di latte

INGREDIENTI
4 persone

Per lo strudel

300 g di pasta sfoglia
2 mele gialle
25 g di zucchero
50 g di pane grattugiato
20 g di uva sultanina
10 g di pinoli
1 bustina di zucchero vanigliato
succo di mezzo limone e buccia grattugiata
½ cucchiaio di cannella in polvere
1 uovo per spennellare
zucchero a velo q.b.

Per il gelato alla ricotta

500 ml di latte
200 g di zucchero
80 g di tuorlo d'uovo
250 g di ricotta
125 g di panna acida
un goccio di rum
1 stecca di vaniglia
1 buccia di limone grattugiata

PREPARAZIONE

Per lo strudel

Sbucciare le mele ed eliminare i torsoli, tagliarli a fettine sottile e versarli in un recipiente, aggiungere la buccia e il succo di limone, lo zucchero, il pane grattugiato, l'uva sultanina, la cannella e i pinoli e mescolare il tutto.
Nel frattempo stendere la pasta sfoglia e deporla su una teglia rivestita con carta da forno, posare il ripieno di mele sulla pasta e ripiegare lo strudel. Spennellare la superficie dello strudel utilizzando un uovo e cuocere a 170°C per 40 minuti forno già caldo.

Per il gelato alla ricotta

In un pentolino portare a 80°C la panna, lo zucchero, i tuorli e la stecca di vaniglia mescolando continuamente con una frusta.
Aggiungere il resto degli ingredienti, frullare il tutto e raffreddare la miscela, infine aggiungere la buccia di limone grattugiata. Versare la miscela nel mantecatore e lasciare mescolare finche non si indurisce.

Per la crema di latte

250 ml di latte
60 g di zucchero
40 g di tuorli d'uovo
8 g di Maizena
100 g di panna semimontata

Per la decorazione

frutti di bosco
cialde di cioccolato

Per la crema di latte

Portare a ebollizione il latte.
In un recipiente a parte amalgamare i rossi d'uovo con lo zucchero e la Maizena. Bollito il latte mischiare il tutto tranne la panna e mettere il composto sul fuoco e farlo ribollire mescolando continuamente con una frusta. Quando il composto ha bollito far raffreddare e nel frattempo montare la panna. Quando la salsa sarà fredda aggiungere la panna semimontata.

Impiattamento

Adagiare sul piatto una fetta di strudel e una pallina di gelato, decorare con frutti di bosco e una cialda di cioccolato e servire con la crema di latte.

dolci

Appunti

Per preparare le cialde al cioccolato spezzettare il cioccolato fondente, mettere i pezzettini in un pentolino e farli sciogliere a bagnomaria. Nel frattempo ricoprire una teglia con della carta da forno. Quando il cioccolato risulta completamente fuso stenderlo con il cucchiaio sulla carta forno oppure utilizzare la sac à poche per la forma preferita. Infine mettere la teglia in frigorifero per circa 30 minuti. Quando le cialde risulteranno indurite, saranno utilizzabili come guarnizioni.

Biscotti di Bertilla

per l'albero di Natale

INGREDIENTI
4 persone

500 g di farina "00"
100 g di fecola di patate
80 g di zucchero
250 g di burro
3 uova intere
buccia grattugiata di un'arancia e di un limone
½ bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale
pasta "ditalini rigati"

PREPARAZIONE

Setacciare le farine e impastare bene con lo zucchero, il burro morbido, le uova, il lievito, le scorze grattugiate, la vanillina e il sale. Lasciare riposare in frigo per mezz'ora.
Trascorso il tempo, stendere l'impasto dello spessore di qualche millimetro, tagliare i biscotti con gli appositi stampini a piacere fino ad esaurimento della pasta.
Preparare una teglia rivestita con carta forno, sistemare i biscotti e su ogni biscotto mettere un anellino di pasta "ditalini rigati" e spolverizzare con lo zucchero a velo. Infornare a forno già caldo alla temperatura di 170°C per 10 minuti circa.
Sono pronti quando hanno assunto un colore dorato. Lasciar raffreddare. Inserire nel buchino creato dalla pasta un filo dorato lungo circa 15 cm, fare il nodo all'estremità e appendere i biscotti sull'albero di Natale.

Muffini alle noci

INGREDIENTI
4 persone

75 g di burro morbido
90 g di zucchero semolato
1 uovo
60 g di farina
2 cucchiai di granella di noci
3 cucchiai di granella di zucchero

PREPARAZIONE

Mettere in una bacinella il burro con lo zucchero e lavorare molto bene, fino ad ottenere una spuma. Aggiungere l'uovo, incorporare e per ultimo la farina e la granella di noci (da tritare finemente al mixer).
Mettere mezz'ora in frigorifero.
Mescolare, rivestire una teglia con carta forno e con la sacca da pasticceria con il cornetto medio liscio far cadere l'impasto, cospargere sopra la granella di zucchero e infornare a 180°C per 15 minuti fino a che i bordi prendono un colore dorato. Sono ottimi per la prima colazione e per accompagnare un tè.

Radio Chef

...sfida all'ultima ricetta

Giunto alla sua terza stagione, il programma "Radio Chef ...sfida all'ultima ricetta" è stato trasmesso da Radio Punto Zero, in collaborazione con l'Ersa, nel corso dell'autunno-inverno 2015. Una puntata a settimana, in onda il giovedì alle 12.30, con replica il sabato sempre alle 12.30, per un appuntamento che è diventato fisso per gli amanti della cucina nostrana. Semplice la formula: gli ascoltatori e le ascoltatrici sono stati invitati a inviare le loro ricette. Per ogni puntata è stata selezionata la ricetta della settimana, pubblicata poi sul sito e sulla pagina Facebook di Radio Punto Zero.

In seguito, una giuria qualificata, composta da esperti del settore, ha scelto le 12 ricette finaliste, tra le quali sono state selezionate le migliori tre. Leitmotif di questa stagione i prodotti a marchio AQUA, il marchio della qualità agroalimentare garantito dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

Ad aggiudicarsi la terza edizione di Radio Chef è stata Valentina Sfiligoi, che ha presentato una ricetta per il "Budino al formaggio". Ricetta molto personale per la vincitrice, a cui è stata tramandata dalla madre. Secondo posto per Patrizia Mikol, autrice degli "Involtini sbaruffini", una ricetta ispirata con affetto agli inizi della sua storia d'amore con il marito. Terza classificata Cristina Francile, che ha proposto delle "Frittate allo stracchino con salsa di panna, stracchino ed erba cipollina". Infine, per quanto riguarda la sezione del concorso dedicata agli Istituti alberghieri, la vittoria è andata all'ISIS Flora di Pordenone (classe 5BK), che ha presentato i "Cjarsons friulani rivisitati".

Le tre ricette vincitrici sono state presentate al grande pubblico in diretta in occasione della fiera Cibus di Parma dove, nello stand dedicato al marchio AQUA, gli chef ospiti dell'Ersa hanno regalato alle autrici e agli ascoltatori preziosi consigli per la preparazione e stuzzicanti varianti. Infine, per chi fosse interessato a conoscere tutte le ricette presentate nel corso delle tre edizioni del programma, sul sito radiopuntozero.it è disponibile un ampio ricettario.

Budino al formaggio

di Valentina Sfiligoi

INGREDIENTI

per 4 persone

4 uova
4 cucchiai di Montasio 6 mesi
4 cucchiai di latte
3 cucchiai e 1/2 di farina
50 g di burro fuso
un pizzico di sale
pangrattato

PREPARAZIONE

Amalgamare insieme tuorli, farina, burro, latte e parmigiano.
Montare a neve, con il sale, gli albumi e aggiungerli delicatamente al composto. Imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo da budino e versare l'impasto cosi ottenuto.
Cuocere il budino a bagnomaria sul gas; quando l'acqua della pentola prende il bollore mettere un coperchio sullo stampo e lasciar cuocere per 45 minuti.
Sformare il budino su un piatto e accompagnarlo con piselli in umido e funghi trifolati… e buon appetito!

Involtini sbaruffini

di Patrizia Mikol

INGREDIENTI

per 4 persone

4 fettine di lonza di maiale
4 fettine di pancetta
4 fettine di formaggio Montasio fresco
scaglie di grana, pinoli, uvetta, dado in polvere, salvia, rosmarino,
uno spicchio d'aglio, una piccola cipolla, un bicchiere di vino bianco secco,
sale, pepe, olio, burro

PREPARAZIONE

Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. Battere la carne a forma quadrata. Su ciascuna fetta mettere la pancetta, una fettina di formaggio, qualche scaglia di grana, due foglioline di salvia, qualche pinolo e qualche chicco di uvetta strizzato. Formare dei pacchettini e legarli. Soffriggere con l'olio e il burro l'aglio schiacciato e la cipolla tritata, adagiare gli involtini, rosolarli, poi unire il rosmarino e il dado sbriciolato. Sfumare con il vino quindi pepare e unire anche l'uvetta e i pinoli rimasti.
Cuocere per circa 10-15 minuti a fuoco basso e quindi salare.
Servire accompagnato da un contorno (patate, verdura) a piacere.

Frittate allo stracchino

con salsa di panna, stracchino ed erba cipollina

di Cristina Francile

INGREDIENTI

per 4 persone

4 uova
1 stracchino di Venchiaredo da 200 g
150 g panna liquida
erba cipollina
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Ungere una padella con poco olio, in un piatto sbattere un uovo con poco sale e un pizzico di pepe. Versare l'uovo sbattuto nella padella calda e cucinare per qualche minuto, finché sarà cotto da un lato. Girare la frittata e mettiamo su un lato due fettine o due cucchiai di stracchino e chiudere a portafoglio la frittata. Dopo qualche minuto rigirare per far sciogliere lo stracchino all'interno finché diventa cremoso.
A parte, in un pentolino, mettere due cucchiai di stracchino Venchiaredo e la panna, facendo amalgamare a fuoco basso fino a creare una salsa fluida. Servire la frittata con un po' di salsa versata sopra e spolverare con l'erba cipollina, tagliata con le forbici a piccoli pezzetti. A piacere si possono aumentare le dosi di stracchino.

RADIO CHEF SCUOLE ALBERGHIERE FVG

Cjarsons friulani

rivisitati

Istituto Flora di Pordenone

INGREDIENTI

per 6 persone

Per la pasta

400 g di farina
200 g di acqua tiepida
1 filo d'olio evo
1 pizzico di sale

Per la farcia

250 g di ricotta
400 g di rape rosse (purea)
100 g di formaggio grattugiato
2/3 uova
sale e pepe q.b.
20 g di cipolla rossa
olio evo

Per la salsa

350 g di burro
150 g di formaggio stagionato Montasio grattugiato
10 foglie di salvia
1 buccia d'arancia grattugiata
50 g di granella di nocciola

PREPARAZIONE

Impastare l'acqua con la farina, il sale e un filo d'olio fino a rendere il composto liscio, omogeneo e compatto.
Avvolgere con la pellicola e far riposare in frigo per 10 minuti.
Preparare la farcia, setacciando la ricotta e aggiungere la purea di rape rosse (precedentemente frullate con il mixer a immersione con l'aggiunta di cipolla, olio, sale e pepe), le uova, il parmigiano, il sale e il pepe. Stendere la pasta a circa 1/2 cm di spessore, con il coppapasta formare dei dischi da 5 cm di diametro, mettere un po' di farcia al centro e richiuderli nella tradizionale forma dei Cjarsons.
Congelare la pasta così ottenuta per una miglior resa di cottura.
In una padella d'acciaio sciogliere il burro, aggiungere la salvia e far insaporire per almeno 10 minuti, poi filtrare.
Cuocere i Cjarsons in acqua salata bollente per 4-5 minuti (saliranno tutti a galla e raddoppiano il loro volume).
Saltare a fuoco spento i Cjarsons e mantecare con Montasio grattugiato stagionato e buccia d'arancia grattugiata.
Prima di servire (circa 5 Cjarsons per porzione) aggiungere granella di nocciola.

CONCESSIONI D'USO DEL MARCHIO AQUA AL 1/9/2016

ASPARAGO BIANCO

Agricoop Asparagi
Tavagnacco soc. coop. agr.

CARNE SUINA

Salumificio Dentesano spa

Salumificio Luigi Vida

2BEurocarne snc
di Bergamasco Dino & C.

Gruppo Carni Friulane srl

Salumificio Pantarotto
di Pantarotto Loris

La Vecje Salumerie snc

Salumificio Pitaccolo G. srl

Principe di San Daniele spa

Coop Consumatori Nord Est

Iper Montebello spa

Salumificio Sfreddo srl

Salumificio Marescutti srl

Salumificio Lovison srl

Coop Casarsa Società
Cooperativa

COZZE E VONGOLE VERACI

ALMAR Acquacoltura
Lagunare Marinetta

LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI

Latteria di Visinale srl

Venchiaredo spa

Parmalat spa (Latterie Friulane)

Consorzio Agrario FVG
(Latteria di Venzone)

S.I.L.A. - Industria Latte
Alimentare di Basso Giampaolo
e C. (Latteria di Joannis)

Latterie Carsiche spa

Latteria Turnaria di Campolessi

Artelatte srl (Latteria di Ovaro)

MELA

Pomis S.S. società agricola

Iulia Augusta soc. coop. agr.

PATATA

CoProPa soc. coop. agr.

TROTA IRIDEA E SALMERINO

Friultrota di Pighin srl

PIT Prodotti Ittici Trevigiani

Indice

Presentazione ..... p. 1
Il marchio AQUA ..... p. 4

Antipasti

Vellutata di finocchi con mela verde, aneto, crumble di pane nero, carpaccio di Regina di San Daniele e il suo caviale ..... » 7
Istituto Flora

Flan alle verze con crema al Montasio e finocchietto ..... » 8
Istituto Flora

Trasparenza di trota ai profumi della terra ..... » 9
Istituto Linussio

Tortino di polenta con cuore morbido al latteria di Venzone e prosciutto cotto croccante ..... » 10
Istituto Pertini

Patata ripiena con fonduta di Montasio e prosciutto ..... » 11
Istituto Pertini

Primi

Risotto in trilogia AQUA mele, ricotta affumicata e pancetta ..... » 13
Istituto Flora

Gnocchetti di patate all'erba cipollina e grappa su fondente di stracchino, pesto di olive e chips di polenta ..... » 14
Istituto Flora

Crema di asparagi ai sentori di primavera ..... p. 16
Istituto Linussio

Doppio raviolo con polenta e formaggio, raguttino di maiale, fonduta di Montasio e composta di mele ..... » 18
Istituto Linussio

Risotto alle cozze vongole e trota, salsa al finocchietto e perle di Ramandolo ..... » 20
Istituto Linussio

Orzotto con mele e pancetta, mantecato con *formadi Frant* e fonduta di Montasio ..... » 22
Istituto Pertini

Lasagnetta di patate con mele e pancetta ..... » 23
Istituto Pertini

Timballo di riso con crema di asparagi in guazzetto di vongole veraci e filetti di trota ..... » 24
Istituto Pertini

Secondi

Filetto di maiale al burro *ont* flambato al distillato di mele, *concassé* di Fuji e sentore di ginepro ..... » 27
Istituto Flora

La braciolina friulana ..... » 28
Istituto Flora

Caldo-freddo di maiale e orzo ..... » 30
Istituto Flora

Trota fiordaliso con chips di patate croccanti su salsa di mela verde ..... » 32
Istituto Flora

Medaglioni di maiale in crosta di menta e pinoli, con punte di asparagi e frutti rossi in due consistenze ..... » 33
Istituto Flora

Il fiume e la terra. Filetto di trota con pancetta affumicata, patate e salsa agli asparagi ... p. 34
Istituto Linussio

Trota candita su lingotto di patate e crema di ricotta ... » 35
Istituto Linussio

Club sandwich alla trota affumicata friulana e *formadi salat* ... » 36
Istituto Linussio

Filetto di maiale cotto nel fieno ai profumi della Carnia ... » 37
Istituto Linussio

Cestino di stravecchio con *cjapus* e *frices* ... » 38
Istituto Linussio

Medaglione di maiale in manto di prosciutto crudo, su tortino di polenta e schiuma di patate nel sifone ... » 39
Istituto Pertini

Filetto di maiale con composta di mele in crosta di verza e insalata di sedano e cren, con patate *in tecia* ... » 40
Istituto Pertini

Filetto di trota iridea con mousse di patate e ricotta, rosa di Gorizia e brovada ... » 42
Istituto Pertini

Medaglione di trota con crema di carote e patate prezzemolate ... » 43
Istituto Pertini

Dolci

Mousse di caprino e cioccolato fondente, croccante di savoiardi al rhum, gelatina ai frutti di bosco, granella di pistacchio e menta ... » 45
Istituto Flora

Pite di mele con mousse di ricotta, crumble di mais e sorbetto di mela e basilico ... » 46
Istituto Linussio

Strudel di mele con gelato alla ricotta su crema di latte ... p. 48
Istituto Pertini

Biscotti di Bertilla per l'albero di Natale ... » 50
"Biscottando" Unione Cuochi

Muffini alle noci ... » 51
"Biscottando" Unione Cuochi

Radio Chef ...sfida all'ultima ricetta ... » 53

Budino al formaggio ... » 54
1ª ricetta classificata - Valentina Sfiligoi

Involtini sbaruffini ... » 55
2ª ricetta classificata - Patrizia Micol

Frittate allo stracchino con salsa di panna, stracchino ed erba cipollina ... » 56
3ª ricetta classificata - Cristina Francile

Cjarsons friulani rivisitati ... » 57
1ª ricetta classificata sezione Scuole alberghiere FVG
Istituto Flora

Concessioni d'uso del marchio AQUA ... » 59

ersa
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

© 2016 ERSA FVG

www.aqua.fvg.it
www.ersa.fvg.it

Email: marchioaqua@ersa.fvg.it

Foto ricette: Istituti alberghieri, Radio Chef
e Unione Cuochi del Friuli Venezia Giulia

Foto generali: ERSA FVG

Realizzazione: Interattiva, Spilimbergo (PN)

Stampato su carta ESF Fedrigoni Arcoprint Freelife Cento
riciclata di elevata qualità, prodotta con il 100% fibre di riciclo.

AQUA

F.Flora
Pordenone
I.I.S. Tecnico e Professionale

I.S.I.S
Jacopo Linussio
Tolmezzo (Ud)

i.S.I.S.
SANDRO PERTINI
MOMFALCONE

Radio Punto Zero

UNIONE CUOCHI FRIULANI