



# Primavera

Asparagi verdi marinati con salmerino e sorbetto di basilico	12
Merluzzo tiepido in insalata con patate alle olive e vinaigrette di capperi e cipolle	16
Spiedini di lucioperca al rosmarino su bouquet di insalate	16
Zuppa di piselli con olio al Graukäse	19
Canederli di ricotta con salsa all'aglio orsino	20
Soufflé di canederli di formaggio su crema di spinaci	22
Cannelloni agli asparagi verdi	25
Fiori di zuccina farciti su salsa mediterranea	26
Risotto alla menta con lucioperca	28
Crespelle al porro e ricotta con tartare tiepida di verdure	30
Gröstel di asparagi con prosciutto del contadino	32
Maialino da latte arrosto	32
Petti di pollo all'aglio orsino con cipollotti e piselli	35
Capretto con gremolata di limone, purè di piselli e asparagi bicolori	36
Carpaccio di rabarbaro con tartare di fragole e gelato alla vaniglia	39
Schmarren soffice al rabarbaro	40
Mousse di ricotta con salsa di ciliegie	42
Tortini di grano saraceno con fragole e miele	42
Tortini soffici marmorizzati con gelato al caffè	46

*Tutte le ricette che seguono, salvo diverse indicazioni, sono studiate per quattro persone.*

# Asparagi verdi marinati con salmerino e sorbetto di basilico

12 asparagi verdi  
400 g di filetto di salmerino con la pelle  
12 foglie di rucola  
12 foglie di insalata lollo frisée  
12 foglie di lattuga foglia di quercia o trocadero  
sale, pepe  
olio d'oliva  
10 cucchiaini di vinaigrette (ricetta a p. 180)

PER IL SORBETTO DI BASILICO:  
750 g di acqua  
40 g di zucchero  
140 g di glucosio (in farmacia)  
1 presa di sale  
80 g di foglie di basilico genovese  
1 cucchiaino di aceto balsamico bianco

**Preparazione.** Per il sorbetto di basilico portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero, il glucosio, sale e aceto. Mettete in freezer a raffreddare. Passate al mixer la massa congelata con le foglie di basilico raffreddate in frigorifero; al termine trasferite il composto nella gelatiera. Tagliate gli asparagi per lungo a fettine sottilissime. Dividete il salmerino in quattro porzioni; salatelo, pepatelo e rosolatelo in olio d'oliva dalla parte della pelle per circa 7 minuti. Voltate il pesce e cuocetelo ancora 1 minuto dalla parte della polpa.

**Presentazione.** Stendete le fette di asparagi sui piatti, decorate con le insalate e aspergete il tutto con la vinaigrette. Posate i filetti di salmerino sugli asparagi e un cucchiaino di sorbetto di basilico sulle insalate.

**Il vino.** Grüner Veltliner, Kuenhof, Peter Pliger, Bressanone

## Asparagi

La coltivazione degli asparagi a Terlano iniziò attorno alla metà del XIX secolo, sfruttando i terreni sabbiosi lungo il fiume Adige. Questo ortaggio primaverile era assai apprezzato specie dai cittadini di Bolzano, che l'accompagnavano con un condimento di uova, prezzemolo, erba cipollina, aceto e olio. Con gli stessi ingredienti la ristoratrice Maria Huber creò la celebre *Bozner Sauce* o salsa bolzanina.



Nell'asparageto di Franz Pixner a Terlano



## Merluzzo tiepido in insalata con patate alle olive e vinaigrette di capperi e cipolle

**400 g di patate farinose**  
**400 g di merluzzo senza pelle**  
**40 g di capperi tritati finemente**  
**20 olive snocciolate**  
**160 g di cipolla stufata**  
(ricetta a p. 182)  
**½ limone**  
**sale, pepe**  
**prezzemolo tritato finemente**  
**olio d'oliva**

PER GUARNIRE:  
**insalata lollo frisée**  
**valeriana**

**Preparazione.** Cuocete le patate con la buccia, spellatele e tagliatele a bastoncini. Unitele alle olive e rosolatele leggermente nell'olio senza che prendano colore. Tagliate a fette sottili il merluzzo e mettetelo in un piatto a marinare con sale, pepe, poco succo di limone e olio d'oliva. Per la vinaigrette mescolate la cipolla stufata con il prezzemolo, qualche goccia di olio d'oliva e i capperi; salate e pepate.

**Presentazione.** Distribuite le patate nei piatti e ricopritele con le fette di merluzzo. Passate i piatti sotto il grill molto caldo (180 °C) per 3 minuti circa. Infine decorate con le insalate e cospargete di vinaigrette ai capperi e cipolle.

**Il vino.** Pinot Bianco Praesulis, Gumphof, Markus Prackwieser, Fiè allo Sciliar



## Spiedini di lucioperca al rosmarino su bouquet di insalate

PER GLI SPIEDINI:  
**600 g di filetto di lucioperca**  
**4 rametti di rosmarino**  
**sale, pepe**  
**100 g di farina di grano**  
**100 g di fecola di patate**  
**200 g di acqua fredda**  
(dal frigorifero)  
**1 albume**  
**olio per friggere**

PER GUARNIRE:  
**insalate varie (ad es. lattuga trocadero, rucola, insalata lollo frisée, lattuga foglia di quercia)**  
**8 cucchiari di vinaigrette**  
(ricetta a p. 180)  
**12 steli di erba cipollina**  
**12 foglie di basilico**  
**12 foglie di prezzemolo**

**Preparazione.** Tagliate il lucioperca in dodici pezzi uguali, salate e pepate. Infilate i pezzi di pesce sui rametti di rosmarino preventivamente privati degli aghi (lasciandone qualcuno in cima). Lavorate la farina e la fecola con l'acqua fredda e l'albume formando una pastella da frittura. Immergetevi gli spiedini, quindi fateli friggere in olio bollente a 180 °C per 5 minuti circa.

Lavate le foglie d'insalata e conditele con la vinaigrette.

**Presentazione.** Distribuite le insalate nei piatti e posatevi sopra gli spiedini di lucioperca. Guarnite con il basilico, l'erba cipollina e il prezzemolo.

**Il vino.** Chardonnay Hausmannhof, Alois Ochsenreiter – Haderburg/ Salorno

