



Inverno

"Speckbrettl" a modo mio	128
<i>Tartare di patate e speck</i>	128
<i>Insalata di sedano e speck</i>	128
<i>Carpaccio di speck con porcini</i>	128
<i>Rotolo di speck e zucchine</i>	128
Millefoglie di carne salmistrata con vinaigrette al cumino	130
Zuppa di testina di vitello con tortelli di sedano	133
Spaghetti di patate alla carbonara	134
Risotto di patate con chiodini	136
Ravioli di polenta con tartufo nero	136
Sfoglie di pasta con ripieno di broccoli e crema di formaggio	138
Tortelloni all'amatriciana con burro al prezzemolo	138
Sfoglie di pasta ai crauti con burro alla senape e carne salmistrata	140
Risotto alle arachidi con tartufo nero	142
Risotto alla senape con coniglio, cipolla caramellata e Cheddar	142
Coniglio ripieno ai carciofi con patate arrostiti e porro	145
Rognone di vitello su fetta di patata con salsa alla senape	146
Guance di vitello brasate con polenta alle verdure	148
Agnello con gremolata di timo e odori	151
Oca di San Martino	154
Strudel di mele alla Hintner con gelato alla cannella	156
Praline allo spumante e cioccolato su crema di cachi	159
Tortini alla crema di cioccolato con salsa al caffè e gelato al caramello	160
Soufflé di panettone con ragù di arance e zabaione al miele	162
Biscotti di Natale	164
<i>Fiorentini</i>	164
<i>Cioccolato al caramello</i>	164
<i>Spitzbuabm con marmellata di albicocche</i>	164
<i>Linguine di mandorla e cioccolato</i>	166
<i>Praline di panettone in scorza d'arancia</i>	166
<i>Stollen</i> alla ricotta	166
Pane rustico alla frutta secca	168

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

“Speckbrettl” a modo mio

Il vino. Vernatsch, Baron Andreas Widmann, Cortaccia

Tartare di patate e speck

100 g di patate
100 g di speck del contadino
(in una fetta unica)
sale, pepe, olio d'oliva
prezzemolo tritato finemente
misticanze

Preparazione. Tagliate le patate e lo speck a dadini. Rosolate le patate in olio d'oliva per 10 minuti circa. Togliete dal fuoco e aggiungete lo speck a dadini, quindi regolate di sale e pepe e insaporite con il prezzemolo.

Presentazione. Disponete sui piatti la tartare di patate e speck aiutandovi con uno stampo di metallo. Guarnite con lo speck a fette, le misticanze (ad es. insalata lollo frisée, valeriana) e poco olio d'oliva.

Insalata di sedano e speck

100 g di sedano rapa
100 g di speck del contadino,
a fette
2 cucchiaini di vinaigrette (ricetta
a p. 180)
sale, pepe, olio d'oliva
misticanze (ad es. insalata lollo
frisée, valeriana)
erba cipollina tagliata finemente

Preparazione. Tagliate a striscioline il sedano e lo speck. Rosolate il sedano a fiamma viva in olio d'oliva per 5 minuti, poi fatelo raffreddare; mescolatelo con lo speck e la vinaigrette regolando infine di sale e pepe.

Presentazione. Distribuite l'insalata di sedano e speck nei piatti, guarnite con le misticanze e l'erba cipollina.

Carpaccio di speck con porcini

16 fette di speck del contadino
40 g di parmigiano in scaglie
25 g di funghi porcini
misticanze (ad es. insalata lollo
frisée, valeriana)
2 cucchiaini di vinaigrette (ricetta
a p. 180)
10 g di noci tritate finemente

Presentazione. Stendete le fette di speck su un piatto e posatevi sopra i porcini tagliati a fette sottili. Guarnite con le insalate, il parmigiano in scaglie e le noci; infine irrorate con la vinaigrette.

Rotolo di speck e zucchine

250 g di speck del contadino
200 g di zucchine
sale, pepe
olio d'oliva
insalata lollo frisée
3 cucchiaini di vinaigrette (ricetta
a p. 180)

Preparazione. Tagliate lo speck a fette sottili, lunghe all'incirca 20 cm. Affettate sottilmente per lungo anche le zucchine e rosolatele leggermente da ambo le parti in olio d'oliva; al termine fatele raffreddare. Stendete alcune fette di speck leggermente sovrapposte formando una striscia larga 10 cm circa; ripetete l'operazione sovrapponendo per lungo altre fette in posizione sfalsata rispetto alle precedenti (come le tegole di un tetto) in modo da formare un rettangolo di circa 10 x 30 cm. Ricoprite con le fette di zuccina fredde e arrotolate il tutto.

Presentazione. Tagliate il rotolo a rondelle e disponetele sull'insalata. Spruzzate con la vinaigrette.



Millefoglie di carne salmistrata con vinaigrette al cumino

2 patate di media grandezza
200 g di carré di maiale affumicato (disossato)
1 l di brodo vegetale (ricetta a p. 180)
200 g di cavolo cappuccio
8 cucchiari di vinaigrette (ricetta a p. 180)
10 g di cumino
sale, pepe

PER GUARNIRE:
valeriana

Preparazione. Tagliate le patate con la buccia a fette oblunghe di 2 mm circa di spessore; tuffatele in acqua tiepida per 5 minuti. Scolatele e frigatele in olio bollente fino a quando saranno dorate, quindi mettetele a perdere l'unto su carta assorbente da cucina. Immergete il carré nel brodo vegetale e fatelo cuocere a fiamma media per 30 minuti circa (variabili secondo le dimensioni del pezzo di carne), quindi toglietelo dal brodo e tagliatelo sottilmente con l'affettatrice. Affettate sottilmente anche il cavolo cappuccio e conditelo con il cumino tritato, sale, pepe e vinaigrette.

Presentazione. Sistemate tre fette di carré al centro del piatto, deponetevi sopra un po' di insalata di cappuccio e coprite con le patate fritte. Ripetete l'operazione per tre volte utilizzando ogni volta una fetta di carne in meno, in modo da formare una torricella. Decorate con la valeriana e irrorate con la vinaigrette rimasta.

Il vino. St. Magdalener Huck am Bach, Cantina Produttori Bolzano





Zuppa di testina di vitello con tortelli di sedano

PER LA ZUPPA:

300 g di testina di vitello già cotta
(ricetta a p. 50)

1 l di brodo vegetale (ricetta
a p. 180)

60 g di carota

60 g di zucchini

60 g di sedano rapa

60 g di porro

un poco di olio all'aglio (ricetta
a p. 180)

erbe aromatiche tritate
(prezzemolo, basilico, timo)

sale, pepe

olio d'oliva

PER I TORTELLI:

100 g di pasta fresca (ricetta
a p. 183)

80 g di purè di sedano (ricetta
a p. 183)

Preparazione. Tagliate le verdure a julienne, rosolatele in olio d'oliva, quindi bagnatele con il brodo vegetale e fate cuocere per 5 minuti circa. Aggiungete la testina di vitello tagliata a fette sottili e insaporite con l'olio all'aglio, le erbe tritate, sale e pepe.

Per i tortelli stendete la pasta sottile e ritagliatela in una forma a piacere; su ciascuna base di pasta deponete un poco di purè di sedano, richiudete sigillando bene e ripiegate a mo' di tortello. Lessate i tortelli in acqua salata per 5 minuti circa.

Presentazione. Versate la zuppa nei piatti fondi e completate con i tortelli di sedano.

Il vino. Schiava Griesbauer, Georg Mumelter, Bolzano