



# Estate

Composizione di testina di vitello con gelato alla senape	50
<i>Carpaccio di testina di vitello e patate</i>	50
<i>Testina di vitello con vinaigrette ai pomodori e basilico</i>	50
<i>Gelato alla senape</i>	52
<i>Testina di vitello impanata alle erbe aromatiche</i>	52
Lucioperca su cavolo rapa con crema acida all'erba cipollina e sorbetto di peperoni	57
Mousse di baccalà su carpaccio di pomodoro	58
Zuppetta tricolore ai peperoni con caprino fresco di Braies	60
Risotto al limone con formaggio di malga	62
Risotto ai tre peperoni con Piacentinu	65
Sfoglie di pasta alle patate con porcini freschi	66
Filetto di merluzzo con melanzane impanate	69
Millefoglie di vitello con porcini e taccole	70
Nodini di capriolo in salsa di vino rosso con finferli e purè di ceci	72
Controfiletto di bue con salsa mediterranea al pepe e pane all'aglio e rucola	72
Stinco di bue lessato con verdure alla senape	75
Crêpes al miele con composta di frutti di bosco	76
Pesca stufata con sorbetto di lamponi e gelée al sambuco	78
Sfoglie di krapfen caramellate con albicocche e mousse di cioccolato bianco	81
Zuppetta allo spumante e sambuco con frutti di bosco e gelato alla panna acida	82

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

## Composizione di testina di vitello con gelato alla senape

PER LA TESTINA DI VITELLO:

½ testina di vitello

1 carota

1 cipolla

1 gambo di sedano

3 spicchi d'aglio

5 bacche di ginepro

5 foglie di alloro

sale, pepe

**Preparazione.** Immergete la testina e gli altri ingredienti in acqua bollente e fate cuocere per 4 ore circa (secondo le dimensioni). Al termine toglietela dalla pentola e fatela raffreddare un poco, dopodiché privatela di ossa e grasso (ma non della pelle!) e spellate la lingua. Tagliate la carne disossata e la lingua a fette sottili. Inumidite un canovaccio pulito e adagiatevi sopra, dalla parte esterna, la pelle della testina pulita e sgrassata. Distribuite sopra uniformemente le fettine di lingua, di guancia e di carne rimasta, quindi arrotolate il tutto aiutandovi con il canovaccio. Ponete in frigorifero per 5 ore circa.

**Il vino.** Pinot Bianco Castel Juval, Martin Aurich – Tenuta Unterortl, Castelbello



## Carpaccio di testina di vitello e patate

16 fette di testina di vitello cotta  
(da 10 g cadauna)

16 fette sottili di patata,  
sbollentate

misticanze (ad es. insalata lollo  
frisée, rucola, valeriana)

3 cucchiaini di vinaigrette (ricetta  
a p. 180)

sale, pepe

olio d'oliva

Maldon sea salt

**Preparazione.** In un piatto unto con poco olio d'oliva sistemate due fette di patata e copritele con due fette di testina di vitello. Ripetete l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti. Salate e pepate, quindi mettete a gratinare sotto il grill molto caldo per 3 minuti circa.

**Presentazione.** Guarnite la testina gratinata con le misticanze e il Maldon sea salt, infine aspergete con la vinaigrette.



## Testina di vitello con vinaigrette ai pomodori e basilico

4 fette di testina di vitello cotta  
(da 40 g cadauna)

1 pomodoro

1 scalogno

5 foglie di basilico

½ l di brodo vegetale  
(ricetta a p. 180)

3 cucchiaini di vinaigrette  
(ricetta a p. 180)

sale, pepe

**Preparazione.** Riscaldare leggermente le fette di testina nel brodo. Tagliate a dadini i pomodori spellati e privati dei semi; mischiateli con lo scalogno tritato finemente, il basilico tagliuzzato a striscioline, sale e pepe. Condite con la vinaigrette.

**Presentazione.** Disponete le fette di testina nei piatti e insaporite con la vinaigrette ai pomodori e basilico.

## Gelato alla senape

CIRCA 20 PORZIONI:

**400 g di panna acida**  
**10 g di latte in polvere**  
(in farmacia)  
**120 g di senape**  
**50 g di senape Pommery**  
(Moutarde de Meaux)  
**40 g di senape di Digione**  
**90 g di glucosio (in farmacia)**  
**10 g di aceto balsamico bianco o**  
di aceto di frutta  
**5 g di sale**

**Preparazione.** Amalgamate insieme tutti gli ingredienti, quindi trasferite il composto nella gelatiera.

**Presentazione.** Accompagnate le variazioni di testina di vitello con un cucchiaino di gelato alla senape, particolarmente indicato in abbinamento alla testina di vitello alle erbe aromatiche.

## Testina di vitello impanata alle erbe aromatiche

**4 fette di testina di vitello cotta**  
(da 40 g cadauna)  
**8 fette di pane da toast**  
senza crosta  
**10 foglie di basilico**  
**5 rametti di timo**  
**10 foglie di prezzemolo**  
**1 uovo**  
**un poco di farina**  
**sale, pepe**  
**misticanze (ad es. insalata lollo**  
frisée, rucola, valeriana)  
**1 cucchiaio di vinaigrette**  
(ricetta a p. 180)  
**olio per friggere**

**Preparazione.** Tagliate a pezzetti il pane da toast. Unitevi le foglie di timo, basilico e prezzemolo già mescolate insieme. Mettete il composto in freezer per 10-20 minuti (affinché le erbe aromatiche rimangano verdi), dopodiché frullatelo nel mixer. Passate le fette di testina nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pane da toast aromatizzato alle erbe; frigatele in una padella con olio bollente a 180 °C per 4 minuti circa, quindi mettetele a perdere l'unto su carta assorbente da cucina.

**Presentazione.** Disponete le fette di testina impanate nel piatto, guarnite con le misticanze e irrorate con la vinaigrette.



### *Un piatto prelibato*

Il martedì grasso o il Lunedì dell'Angelo, nei villaggi della Pusteria era d'uso organizzare pranzi a base di testina di vitello, considerata da tutti una vera prelibatezza. La testa degli animali macellati, peraltro, era assai apprezzata già dagli antichi Romani.

