



# Autunno

Salmerino su tris di rape con crema di cren	86
Insalata di sfoglia di pasta tiepida e carciofi	88
Tartare di patate e finferli	90
Animelle di vitello rosolate su spuma di patate con vinaigrette ai porcini	93
Zuppa di carciofi con tortelli al pomodoro	94
Cappuccino di zucca con crema al gorgonzola	96
Praline al formaggio di malga con i finferli	98
Tris di lasagne alla zucca	100
Gnocchi di patate con finferli freschi	100
Gröstel di lucioperca con carciofi alle erbe	102
Coratella di agnello con canederli di patate	105
Stinco di vitello arrosto con ratatouille e purè di sedano	108
Sella di cervo su letto di belga con purè di mele e rosmarino	111
Canederli dolci di semolino con composta di pere al sambuco	114
Cappuccino freddo con sorbetto al cacao	116
Canederli dolci di prugna alla Hintner	118
Ravioli al cacao con ripieno di mele stufate su carpaccio di cotogne	121
Cialde farcite con mousse di castagne su ragù di mele cotogne	122
Fettuccine di pasta di pere secche con pera affogata e formaggio erborinato	124

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

## Salmerino su tris di rape con crema di cren

**400 g di filetto di salmerino, con la pelle**  
**1 rapa rossa di media grandezza**  
**1 rapa gialla di media grandezza**  
**1 rapa bianca di media grandezza**  
**sale, pepe**  
**olio d'oliva**  
**marinata (v. suggerimento)**

PER LA CREMA DI CREN:

**50 g di cren in vasetto**  
**50 g di panna montata**  
**150 g di panna acida**  
**100 g di yogurt naturale**  
**2 fogli di gelatina**  
**sale, pepe**

PER GUARNIRE:

**misticanze**

**4 cucchiaini di vinaigrette (ricetta a p. 180)**

**olio al prezzemolo (ricetta a p. 62)**

**1 presa di buccia di pomodoro essiccata (ricetta a p. 138)**

**Preparazione.** Dividete le rape per colore e cuocetele con la buccia in acqua salata per 2-3 ore, fino a quando risultino tenere. Mondatele, tagliatele a bastoncini e marinatene separatamente per colore; quindi ponetele in frigorifero.

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Amalgamate bene insieme lo yogurt, la panna acida e il cren, prelevatene 3 cucchiaini e scaldateli a bagnomaria. Immergetevi la gelatina ben strizzata e fatela sciogliere rimestando piano; quindi incorporatela al composto di cren regolando di sale e pepe. Dopo aver aggiunto con cautela anche la panna montata, mettete il tutto in frigorifero a riposare per 3 ore. Tagliate il filetto di salmerino in 12 pezzi uguali, condite con sale e pepe e cuocete in olio d'oliva a fiamma media dalla parte della pelle per 3-5 minuti; per finire rosolate il pesce ancora un minuto dalla parte della polpa.

**Presentazione.** Nel piatto allineate i vari tipi di rapa in tre mucchietti e su ciascuno disponete un pezzo di salmerino. Guarnite con qualche foglia di insalata, l'olio al prezzemolo e un cucchiaino di crema di cren; aspergete con la vinaigrette. Completate con la buccia di pomodoro essiccata.

**Suggerimenti.** La marinata (sufficiente per 1 kg di rape) si prepara portando a ebollizione 1 l di brodo vegetale con 100 g di aceto di vino bianco, 2 foglie di alloro, 3 spicchi d'aglio, 1 rametto di timo e 1 di rosmarino, quindi aggiungendo 30 g di olio d'oliva, sale e pepe.

Al posto delle rape gialle e bianche si possono impiegare anche solo rape rosse. Le rape marinate si conservano in frigorifero all'incirca per una settimana; se chiuse in un vaso di vetro, anche più a lungo.

**Il vino.** Riesling Castel Juval, Martin Aurich – Tenuta Unterortl, Castebello



## Insalata di sfoglia di pasta tiepida e carciofi

**120 g di pasta (ricetta a p. 183)**  
**300 g di caprino fresco**  
**40 g di cipolla stufata (ricetta a p. 182)**  
**10 g di prezzemolo tritato fine**  
**10 carciofi**  
**8 cucchiari di vinaigrette (ricetta a p. 180)**  
**sale, pepe**  
**olio d'oliva**  
**succo di limone**

**PER GUARNIRE:**  
**60 g di insalata lollo frisée**  
**40 g di valeriana**  
**30 g di radicchio**  
**40 g di parmigiano in scaglie**

**Preparazione.** Condite il caprino con sale e pepe, poi incorporatevi la cipolla stufata e il prezzemolo tritato. Pulite i carciofi; tagliatene otto in quarti e rosolateli in olio d'oliva a fiamma media per 7 minuti circa; salate e pepate. Con l'affettatrice tagliate gli altri due carciofi a fette sottilissime, marinateli con poco succo di limone regolando poi di sale e pepe. Stendete la pasta sottile e ritagliatene delle sfoglie di 20 x 18 cm che farete cuocere in acqua salata per 3 minuti circa.

**Presentazione.** Lavate le insalate, sminuzzatele a piacere e distribuitele nei piatti. Disponetevi sopra il caprino condito e i carciofi rosolati. Coprite con la sfoglia, guarnite con il parmigiano e le fettine di carciofi marinati, infine irrorate con qualche goccia di vinaigrette.

**Il vino.** Chardonnay Cardellino, Elena Walch, Termeno



## Tartare di patate e finferli

**280 g di patate tagliate a dadini**

**480 g di finferli**

**1 cucchiaio di olio all'aglio**  
(ricetta a p. 180)

**40 g di cipolla tritata fine**

**1 piccolo spicchio d'aglio**  
tritato fine

**sale**

**prezzemolo tritato fine**

**olio d'oliva**

PER GUARNIRE:

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

**vinaigrette (ricetta a p. 180)**

**Preparazione.** Fate imbiondire leggermente cipolla e aglio nell'olio d'oliva, gettatevi le patate a dadini e rosolatele per una decina di minuti. Tagliate a pezzettini una parte dei finferli (280 g), aggiungeteli alle patate e fate cuocere altri 5 minuti. Condite con sale e prezzemolo. Fate saltare velocemente i finferli rimasti in olio d'oliva e olio all'aglio, regolando infine di sale.

**Presentazione.** Disponete nei piatti la tartare di patate e finferli servendovi dell'apposito stampo di metallo. Guarnite con foglie di insalata e i finferli saltati. Irrorate con la vinaigrette.

**Il vino.** Pinot Bianco Plattenriegl, Cantina Sociale Cornaiano

