



1

TAGLIARE IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, PREFERIBILMENTE IL GAMBETTO, A DADINI. SCOLARE I TAGLIOLINI E FARLI SALTARE IN PADELLA CON LA SALSA.

2

NEL FRATTEMPO BOLLIRE I TAGLIOLINI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA. ROSOLARE IL PROSCIUTTO TAGLIATO A DADINI NEL BURRO PRECEDENTEMENTE SCIOLTO, AGGIUNGERE LA CREMA DI LATTE E AMALGAMARE BENE.

3

DISPORRE SUI PIATTI UNA FETTA DI PROSCIUTTO SAN DANIELE E AGGIUNGERE I TAGLIOLINI. GUARNIRE A PIACERE CON SEMI DI PAPAVERO.



1. PER LA PREPARAZIONE DELLA SFOGLIA MESCOLATE I 250 GRAMMI DI BURRO E 125 GRAMMI DI FARINA E LASCIATE RIPOSARE IL COMPOSTO TUTTA LA NOTTE.

2. MESCOLATE I RESTANTI 125 GRAMMI DI FARINA CON I 4 CUCCHIAI DI LATTE, IL SUCCO DI LIMONE, UN UOVO, UN PIZZICO DI SALE E LASCIATE RIPOSARE ANCORA UN'ORETTA CIRCA.

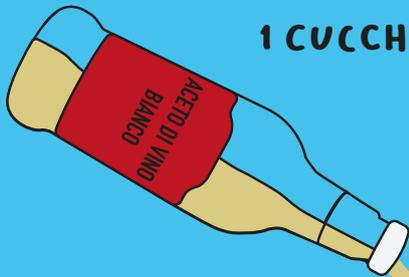
3. UNITE DUNQUE I DUE PREPARATI E QUANDO SARANNO BEN AMALGAMATI PROCEDETE CON LA STESURA DELL'IMPASTO SU UN CANOVACCIO INFARINATO AIUTANDovi CON UN MATTERELLO.

4. TIRATE LA PASTA FINO A QUANDO NON SARÀ SOTTILISSIMA. UNITE IN UN RECIPIENTE GLI INGREDIENTI

PER L'INTERNO E QUANDO SARÀ PRONTO, SPARGETE IL COMPOSTO SULLA PASTA STESA.

5. ARROTOLATE IL TUTTO COME FOSSE UNO STRUDEL E SPENNELATE L'ESTERNO CON IL TUORLO D'UOVO SBATTUTO. INFINE, ADAGIATE SU UNA TEGLIA IL VOSTRO DOLCE E INFORNATELO PER UN'ORA CIRCA A 150 GRADI.

1 CUCCHIAIO DI ACETO



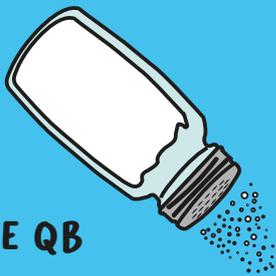
8 UOVA



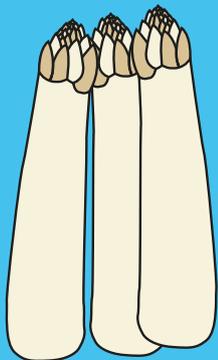
MEZZO BICCHIERE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



SALE QB

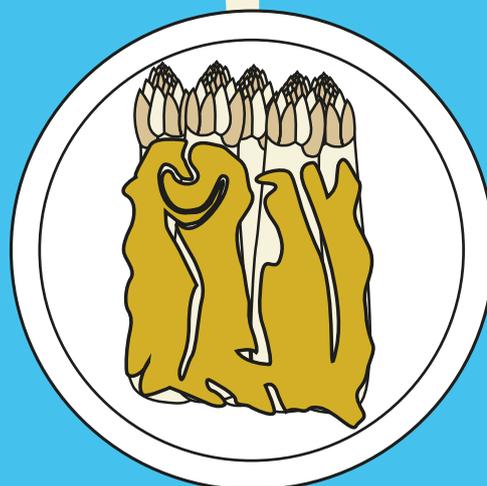


Asparagi alla goriziana



800 GR.
ASPARAGI FRESCI

SENAPE QB



1. RASCHIATE con un coltello i gambi degli asparagi, eliminatene la parte bassa più legnosa, lavateli e, con dello spago da cucina, legateli a mazzetti di 5/6 pezzi. Prendete una pentola sufficientemente alta e capiente e sistemate gli asparagi in posizione verticale. Riempite la pentola d'acqua fredda avendo cura di tenere le punte degli asparagi sopra il livello dell'acqua in modo che si cuociano al vapore senza spappolarsi.

2. AGGIUNGETE un cucchiaino di sale grosso e fate cuocere per circa 15 minuti dal momento in cui l'acqua inizierà a bollire. (Provate comunque la consistenza degli asparagi pungendoli con uno stuzzicadenti).

3. RIEMPITE un pentolino d'acqua fredda, sistemate all'interno le uova e fatele cuocere per 8 minuti dal momento in cui l'acqua comincia a bollire. Lasciate raffreddare le uova, poi tagliatele a metà ed estraete i tuorli.

4. METTETE quindi i tuorli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Aggiungete la senape, l'aceto, il sale e, con l'aiuto di un cucchiaino di legno, mescolate bene gli ingredienti. Versate infine lentamente l'olio e amalgamate fino ad ottenere una salsa piuttosto cremosa. Scolate gli asparagi, adagiateli su un piatto da portata e slegateli.



In un recipiente versate la FARINA MANITOBA e il LIEVITO DI BIRRA SECCO, poi versate L'ACQUA e impastate brevemente.

Dopo aver ottenuto un impasto un po' appiccicoso coprite con la pellicola e lasciate lievitare fin quando non raddoppierà di volume.

Trascorso il tempo versate il lievito nella planetaria insieme a L'UOVO e il ZUCCHERO, poi versate la FARINA 00 e cominciate ad impastare col gancio.

Non appena avrà iniziato ad incordarsi aggiungete il SALE e il BURRO e continuate ad impastare.

Lavorate per pochi minuti l'impasto fino a renderlo liscio, poi riponetelo in un recipiente, coprite con pellicola e lasciate lievitare per altre 2 ore.

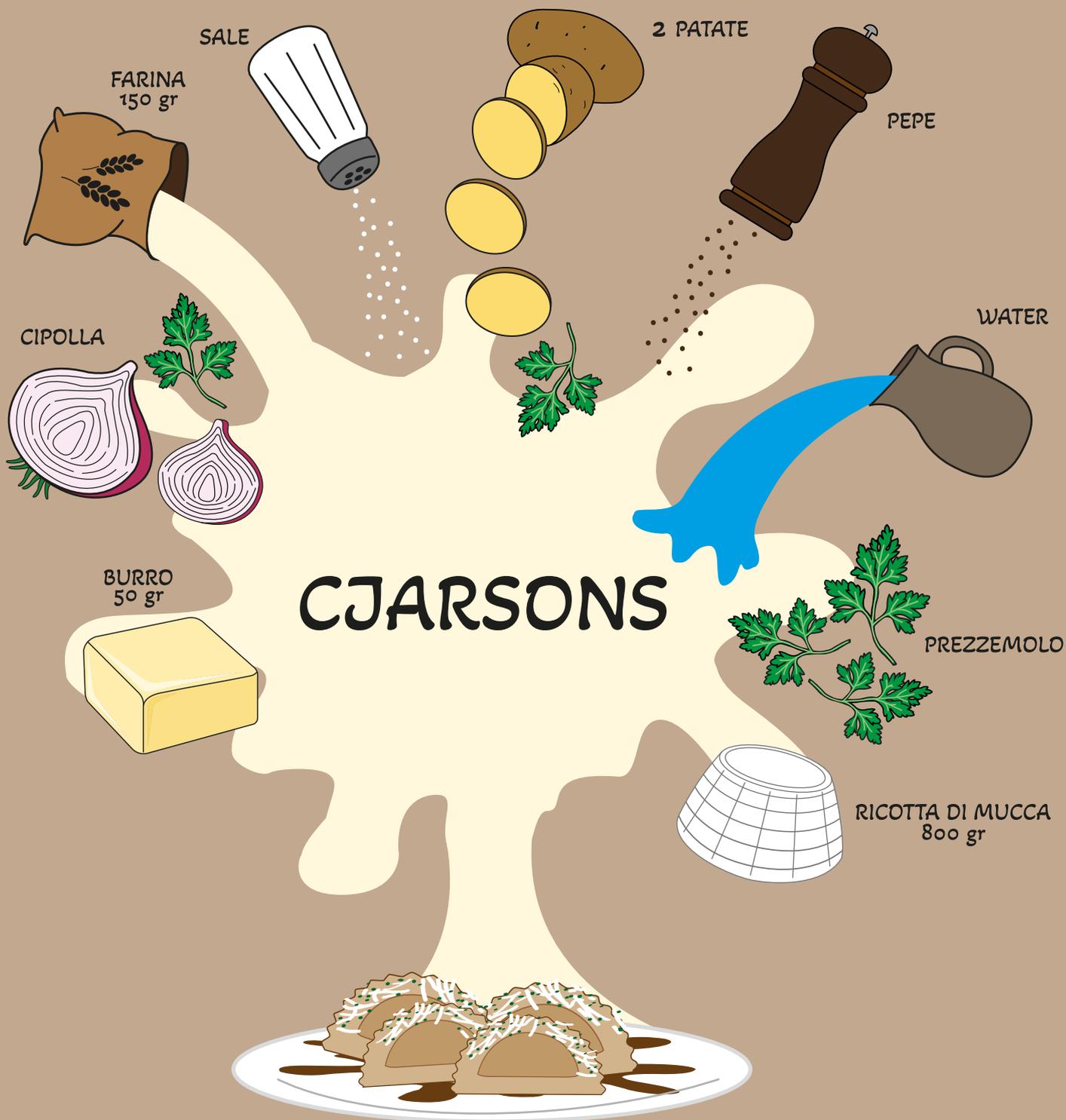
Trascorso il tempo trasferite l'impasto nuovamente nella planetaria, aggiungete i TUORLI, e le SCORZE DI ARANCIA E LIMONE.

Grattugiate e impastate ancora per 5-10 minuti; dopodiché dividete l'impasto in due metà da 400 grammi l'una circa.

Aiutandovi con le mani arrotondate per bene l'impasto, riponetelo su una teglia e lasciate lievitare per 2 ore.

Una volta che gli impasti saranno ben rigonfi praticate delle incisioni a forma di "Y" con una lama ben affilata.

Spennellate le superfici di entrambe le pinze con del TUORLO battuto ed il LATTE e cuocetele entrambe a 165° per 35 minuti in forno preriscaldato in modalità ventilata oppure in modalità statica a 180° per 35 minuti.



CJARSONS

Preparate il ripieno dei cjarsons: lessate le patate. Una volta cotte, riducecele in purea con uno schiacciapatate.

Sbollentate le bietine, strizzatele e tritatele al coltello assieme alle erbe aromatiche (melissa, menta, prezzemolo, maggiorana e timo).

Mescolate le patate assieme alle bietine e alle erbe, alla ricotta, al cacao, a un pizzico di cannella e insaporite con sale e pepe. Lasciate quindi riposare il tutto.

Preparate la pasta: radunate la farina in una ciotola, aggiungete un

pizzico di sale e un cucchiaino d'olio.

Aggiungete l'acqua tiepida necessaria fino al raggiungimento di un composto liscio ed elastico. Lasciatelo riposare per 30 minuti sotto un telo da cucina.

Infarinate la spianatoia e aiutandovi con un mattarello, tirate una sfoglia molto sottile. Ritagliate con una formina tonda dal diametro di 5 - 6 cm tanti cerchi.

Riponete al centro di ogni cerchio di pasta 1 cucchiaino di ripieno.

Riponete al centro di ogni cerchio di pasta 1 cucchiaino di ripieno.

Ripiegate i cjarsons a metà e sigillateli premendo con le dita a formare una mezzaluna.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata e cuoceteci i cjarsons.

A parte preparate la "morchia": fate fondere del burro. Quando incomincerà a sfrigolare aggiungete la farina di mais e mescolate.

Una volta che il mais avrà acquistato un color nocciola, spegnete il fuoco.



GAMBERI CON FAGIOLI

1

FATE CUOCERE i FAGIOLI IN UNA PENTOLA D'ACQUA PER UN'ORA CIRCA, SALANDOLI QUASI AL TERMINE DELLA COTTURA. SGOCCIOLATELI, TRASFERITELI IN UNA TERRINA E CONDITELI CON 4 CUCCHIAI DI OLIO, SUCCO DI LIMONE, SALE E PEPE. LAVATE L'ARANCIA, TAGLIATELA A FETTINE E DIVIDETELE A METÀ.

2

SGUSCIATE i GAMBERI, PRIVATELI DEL FILO NERO INTERNO, FATELI MARINARE NEL SUCCO DELLE ARANCE, TENENDONE DA PARTE 3 CUCCHIAI, PER 30 MINUTI. SBATTETE IL SUCCO RIMASTO CON SALE, PEPE, IL RIMANENTE OLIO E UN PO' DI ERBA CIPOLLINA.

3

SGOCCIOLATE i GAMBERI, CONDITELI CON LA SALSA ALL'ARANCIA E DISPONETELI SU UN PIATTO DA PORTATA, FACENDO IN MODO DI FAR AMALGAMARE IL PIÙ POSSIBILE LA POLPA CON IL SUGO. METTETE QUINDI i FAGIOLI ATTORNO ai GAMBERI, DECORATE CON L'ERBA CIPOLLINA RIMASTA E LE FETTINE D'ARANCIA E SERVITE IN TAVOLA.

1 PIZZICO DI SALE

1 TUORLO

35G DI ZUCCHERO

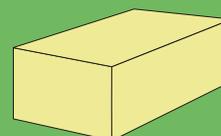
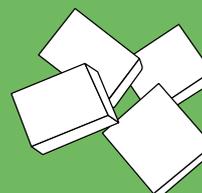
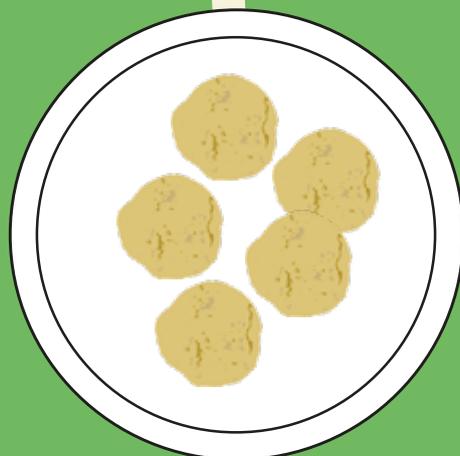
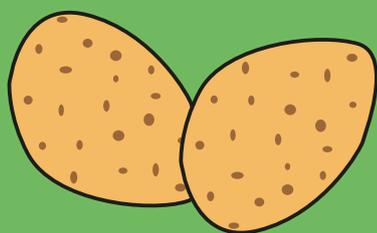
200G DI FARINA

125G DI BURRO

500G DI PATATE

10 PRUGNE

GNOCCHI DI SUSINE



1. LAVATE le patate e lessatele intere con la buccia per circa 40-45 minuti dal bollore; alla fine controllate che siano ben cotte penetrando al cuore con la punta di un coltello. Ammorbidite le prugne secche in acqua tiepida per 20 minuti. Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Pelate le patate e schiacciatele, ancora bollenti, nella fontana di farina; unite l'uovo e una bella presa di sale; lavorate l'impasto, finché

non sarà morbido e omogeneo.

2. INFARINATE il piano di lavoro e ricavate dei dischi tondi e piatti di circa 50-60 g ciascuno; ne otterrete 18-20. Ponete al centro di ciascun disco una prugna e un pizzico di zucchero di canna, quindi chiudete il disco formando una palla. Riponete via via gli gnocchi su un vassoio infarinato. Fondete 40 g di burro in una padella; unite il pangrattato, aromatizzato con 40 g di

zucchero e 1 cucchiaino di cannella, e fatelo dorare per 3 minuti, mescolando.

3. CUOCETE gli gnocchi, metà alla volta, in una grande pentola con abbondante acqua bollente salata per 4-5 minuti, finché non verranno a galla. Fondete altri 40 g di burro per il condimento. Scolate gli gnocchi e serviteli subito, conditi con il burro fuso e il pangrattato alla cannella.



1. IN UNA CASSERUOLA BASSA E CAPIENTE FATE SCALDARE L'OLIO, AGGIUNGETE GLI SPICCHI DI AGLIO VESTITI, ALZATE LA FIAMMA E FATE ROSOLARE L'AGLIO FINO A FARLO DIVENTARE SCURO (COPRITE LA CASSERUOLA PER EVITARE SCHIZZI).

2. AGGIUNGETE I PEZZI DI PESCE, LAVATI E TAMPONATI CON UN PO' DI CARTA ASSORBENTE, AGGIUSTATE DI SALE, MACINATE ABBONDANTE PEPE NERO, BAGNATE CON L'ACETO.

3. FATE CUOCERE PER QUALCHE MINUTO, TOGLIETE L'AGLIO, POI AGGIUNGETE MEZZO BICCHIERE DI ACQUA E COMPLETATE LA COTTURA (IL TEMPO VARIERÀ A SECONDA DELLA QUANTITÀ DI PESCE).

4. DOVRÀ FORMARSI UNA SALSINA CHE, OLTRE AL PESCE, ACCOMPAGNERÀ LA POLENTA MORBIDA CHE AVRETE CONTEMPORANEAMENTE PREPARATO.



1

METTETE IN UNA CIOTOLA LA MOLLICA A PEZZETTI; AGGIUNGETE IL LATTE CALDO E LASCIATE RIPOSARE PER 1 ORA; TRASCORSO QUESTO TEMPO INSERITE ANCHE L'UOVO; AMALGAMATE CON I REBBI DI UNA FORCHETTA E METTETE IN ULTIMO FARINA, PARMIGIANO, SALE E NOCE MOSCATA;

2

IMPASTATE QUINDI IL COMPOSTO E FORMATE UN PANETTO OMOGENEO; SU UN PIANO INFARINATO, FORMATE I CORDONCINI E TAGLIATE A PEZZETTI PER FORMARE GLI GNOCCHI; PREPARATE IL CONDIMENTO UNENDO IN PADELLA LA PANNA E LO SPECK;

3

CUOCETE QUINDI GLI GNOCCHI IN ABBONDANTE ACQUA SALATE; UNA VOLTA SALITI A GALLA, SCOLATELI E TRASFERITELI NEL CONDIMENTO; AMALGAMATE DELICATAMENTE ED AGGIUNGETE PREZZEMOLO TRITATO E PARMIGIANO; MESCOLATE NUOVAMENTE E FATE INSAPORIRE PER 1 MINUTO.

OLIO D'OLIVA

50g



SALE

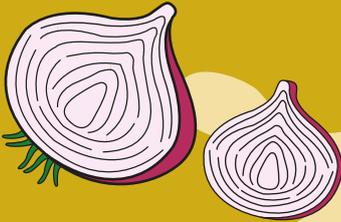


PATATE



CIPOLLA

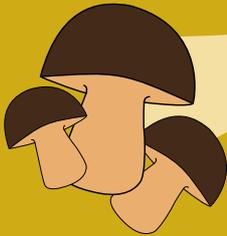
200g



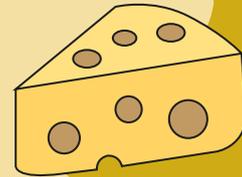
PEPE NERO



FUNGHI PORCINI

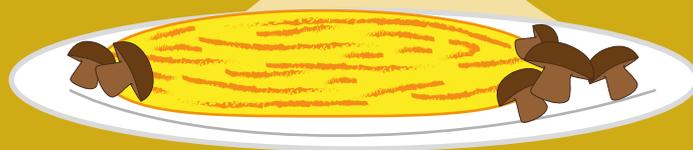


Frico con funghi



MONTASIO DOP

500g



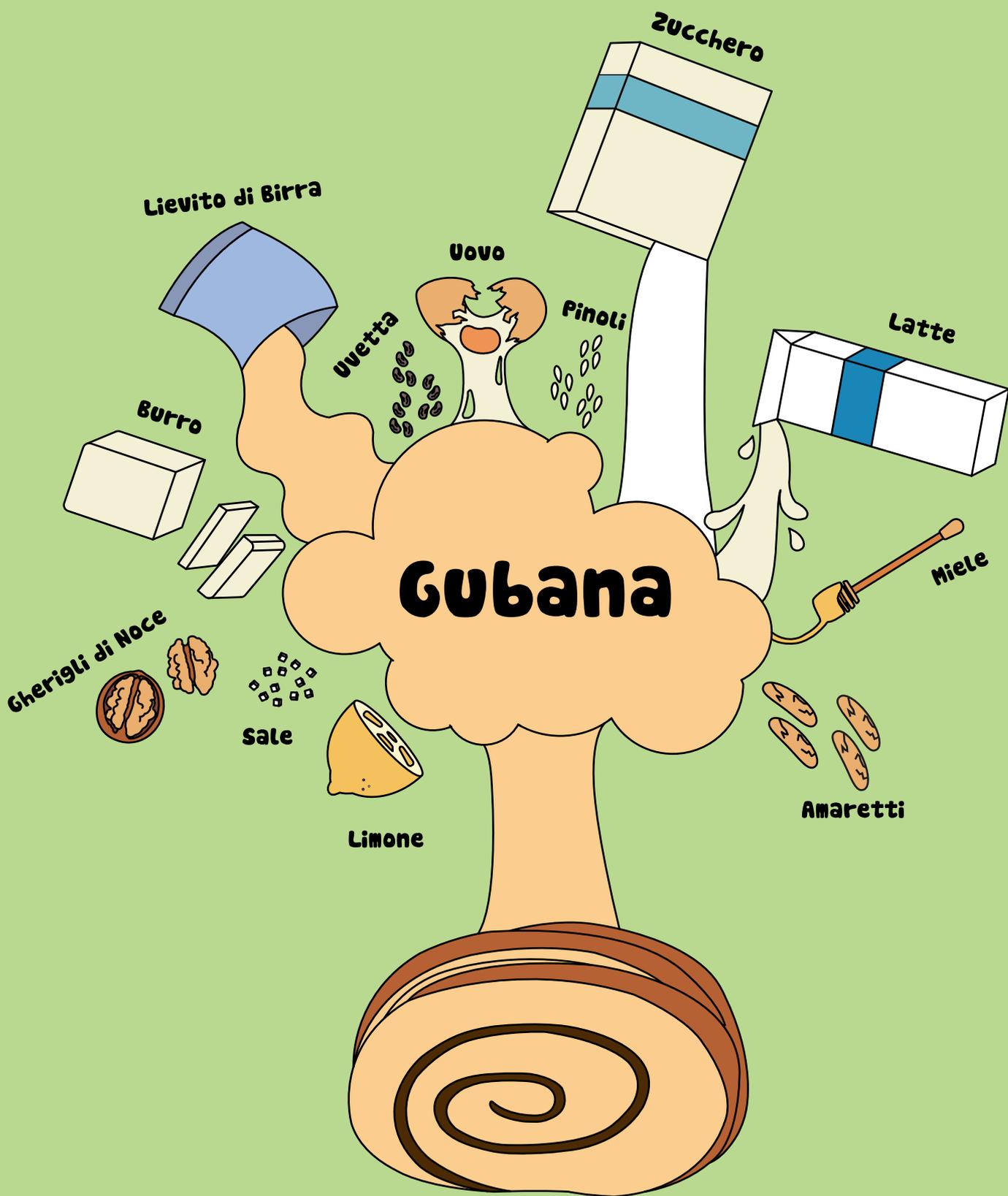
Per preparare il frico con patate e cipolle, sbucciate le cipolle e affettatele finemente a rondelle; poi sbucciate anche le patate con un pelaverdure o un coltello e grattugiatele con una grattugia a fori grossi. Eliminate la scorza del formaggio Montasio e grattugiatelo sempre con la grattugia a fori grossi.

Ora che gli ingredienti sono pronti, in un tegame capiente versate 40 gr di olio, e la cipolla. Fate soffriggere qualche minuto a fuoco dolce mescolando spesso con un cucchiaino di legno per evitare che la cipolla si

attacchi al fondo della padella o si bruci. Dopodiché unite anche le patate grattugiate e fate cuocere per circa 10 minuti. A questo punto unite anche il formaggio Montasio grattugiato, salate e pepate a piacere (11-12) e fate cuocere il frico per circa 20 minuti a fuoco medio, mescolando per far sciogliere il formaggio completamente.

Quando avrete terminato la cottura e avrete ottenuto un impasto omogeneo, spegnete il fuoco. In una padella antiaderente a bordo basso versate un filo d'olio, fatelo scaldare

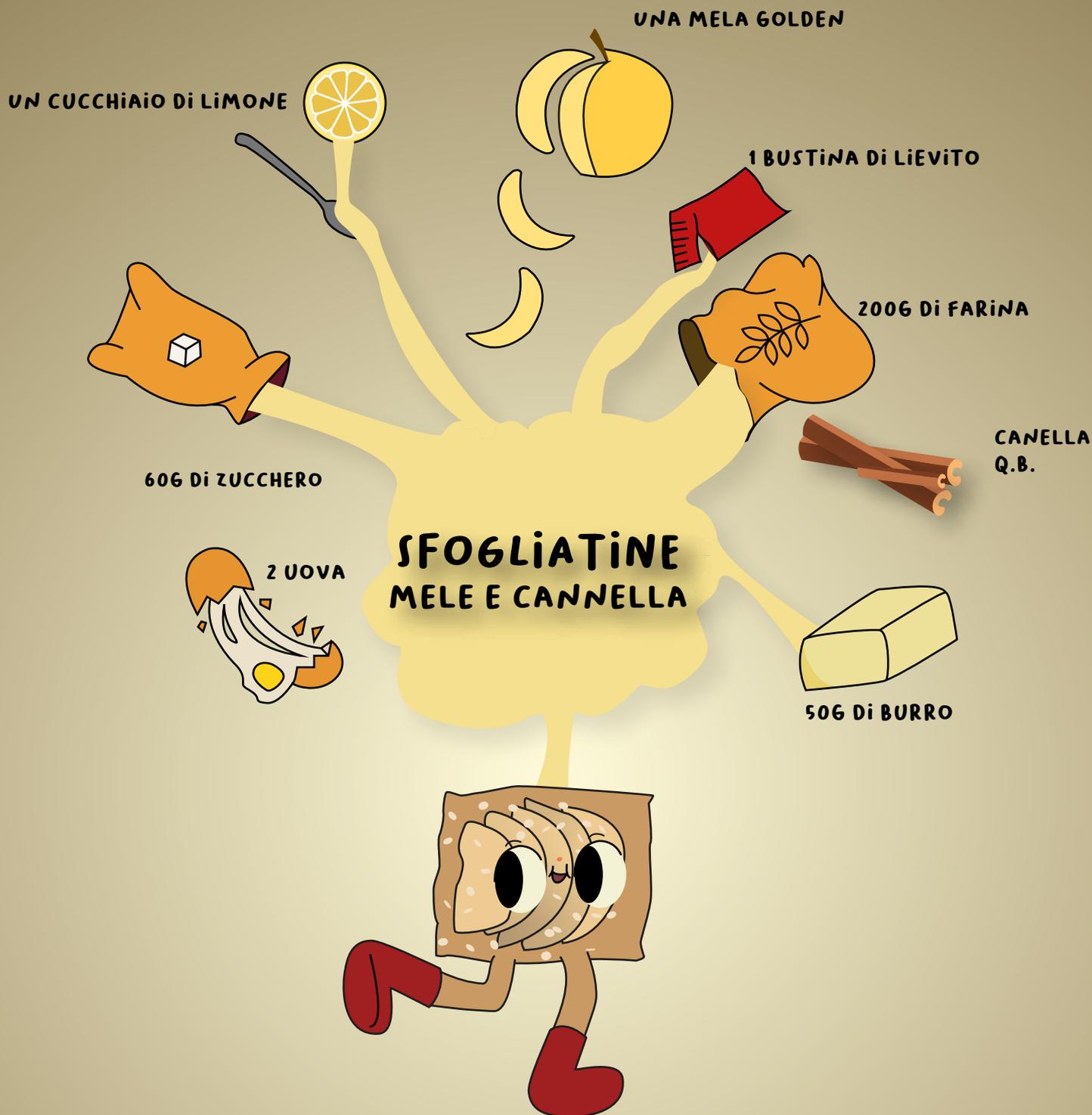
leggermente e versate l'amalgama di patate, cipolle e Montasio nella padella 15, cercando di eliminare il grasso superfluo. Distribuite e compattate il frico nella padella e cuocetelo a fiamma alta senza mescolare, a mo' di frittata. Appena si sarà formata la crosticina, giratelo dall'altro lato. Se ancora presente, eliminate il grasso in eccesso prima di trasferire il frico con patate e cipolle su un piatto da portata. Poi tagliatelo in porzioni e accompagnatelo con i funghi rosolati in padella con olio.



Preparate la pasta: disponete a fontana 170 grammi di farina, al centro versate il lievito di birra diluito nel latte tiepido, un cucchiaino di zucchero, aggiungete l'uovo e il tuorlo, un pizzico di sale. Lavorate l'impasto fino a ottenere una pasta morbida, quindi lasciatela lievitare al tiepido per circa 1 ora. Appena pronta incorporatevi lentamente la restante farina, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il restante zucchero. Lavorate l'impasto energicamente e lasciatelo lievitare ancora per 30 minuti

Preparate il ripieno: in un polsonetto o in un pentolino con il doppio fondo fate caramellare zucchero con un cucchiaino d'acqua e una goccia d'aceto, unite noci, amalgamate rapidamente continuando a mescolare per qualche secondo, ritirate, versate il composto su un ripiano spennellato d'olio e lasciatelo raffreddare. Tritate gli amaretti, poi tritate le noci caramellate e le restanti noci. La buccia grattugiata del limone, il sale, la vanillina, la cannella, il resto dello zucchero e il cedro candito tritatissimo. Fate riposare il ripieno in luogo fresco almeno per un intero giorno.

Preparate la gubana: stendete la pasta a rettangolo e sopra distribuite uniformemente il ripieno. Arrotolate il tutto come si fa con lo strudel, chiudete bene le due estremità. Quindi prendete il lembo di destra, alzate e ripiegate l'intero all'interno, poi tutt'intorno avvolgete delicatamente la restante parte del rotolo tranne l'ultimo lembo che va unito al primo sotto il dolce. Adagiate la gubana in uno stampo imburato, lasciatela lievitare fino a quando avrà raddoppiato il volume, poi spennellate la superficie con l'albume sbattuto leggermente e cospargetela di zucchero. Cuocete in forno caldo a 160° per circa 1 ora. Ritirate, lasciate raffreddare, tagliate a fettine e servite.



1. Sbucciate la mela, tagliatela a metà, togliete il torsolo centrale e tagliatela a fettine sottili.

2. Per la pasta sfoglia impastate: 200g di farina 00, 2 uova fresche 60g di zucchero, cannella q.b., 1 bustina di lievito, 50g di burro.

3. Dividete in 4 la pasta sfoglia per poi adagiarsi sopra ognuna 4 fette di mele. Spolverate le mele con del limone, renderà le mele caramellate.

4. Infornate in forno caldo ventilato a 180° e fate cuocere le sfogliatine di mele e cannella per 15 minuti.

5. Servitele tiepide o a temperatura ambiente.