

LA CASEARIA DI CARPENEDO – RICETTE DELLO CHEF MOMETTI

Dosi x 4 persone

BASAJO

Terrina di Basajo, uva, pera e noci

Ingredienti:

1 conf	Basajo con uva al Passito di Pantelleria
2 g	gelatina in fogli
50g	panna fresca
50 g	gherigli noci
1	pera matura

Procedimento:

Tostare in padella le noci a fiamma bassa, lasciarle raffreddare e tritarle finemente. Mettere a bagno in acqua e ghiaccio la gelatina per 5 minuti, strizzarla e farla sciogliere nella panna riscaldata. In una ciotola mettere il formaggio (temperatura ambiente) a pezzi e lavorare con una frusta, aggiungere la gelatina e la panna, colarne metà per in uno stampo ricoperto con la pellicola. Posizionare l'uva tagliata a piccoli pezzi, colare il restante formaggio e far rapprendere per 12 ore in frigorifero.

Finitura:

Dopo che la terrina si è rappresa tagliarla della forma desiderata e passarla sulla polvere di noci. Prendere la pera e dopo averla sbucciata fate una dadolata piccola da servire con il blu e dei chicchi di uva

BLU 61

Carnaroli mantecato al Blu61, guancia di manzo e cranberry

Ingredienti riso:

300 g	riso Carnaroli
1 Lt	brodo vegetale
N1 conf	Blu61 con cranberry
20 g	olio evo
10 g	burro
N2	rametto timo

Ingredienti guancia:

N1	guancia di manzo
N1	carota
N1	costa di sedano
N1	cipolla
500 ml	vino rosso
N1	spicchio aglio
N1	foglia alloro, ramo di rosmarino
N2	chiodi garofano
QB	sale e pepe
20 g	concentrato di pomodoro
100g	olio extravergine d'oliva

Procedimento guancia:

Pulire la guancia dalle parti di grasso in eccesso e lasciarla una notte a bagno nel vino, passato questo tempo mettere a scolare la carne e recuperare il liquido di marinatura. In una casseruola rosolare molto bene la carne, aggiungere le verdure tagliate a cubetti, precedentemente lavate e mondate; quando tutto sarà ben rosolato aggiungere il vino della marinatura e fare sfumare l'alcol. Aggiungere nella casseruola tutti gli ingredienti rimasti e portare a cottura a fuoco basso. Terminata la cottura togliere la carne e frullare a crema il sugo, se questo risulta un po' lento lasciar sobbollire fino alla consistenza desiderata.

Procedimento riso:

Tostare il riso a fuoco medio con un pizzico di sale, bagnarlo con il brodo molto caldo e portare quasi a cottura finale, spegnere il fuoco e aggiungere il blu'61 a pezzetti un

po' per volta mescolando ed incorporandolo al risotto, terminare la mantecatura con l'olio ed il burro; se necessario regolare di gusto con sale e pepe.

Finitura:

Impiattare e adagiarvi al centro una fetta di guancia nappata di salsa e decorare il riso con i cranberries e le foglioline di timo.

Per chi desidera una versione vegetariana si può servire il riso senza la carne oppure aggiungendo un cappuccio viola stufato al vino rosso

BLUGINS

Blugins cake con cioccolato bianco e mela allo zafferano e pepe nero

Ingredienti cake:

1 conf	blugins e cioccolato bianco
60 g	yogurt magro
80 g	panna fresca
50 g	zucchero semolato
5g	gelatina in fogli
100g	burro
100g	biscotti digestive

Ingredienti mela:

2	Golden
4	gocce di limone
QB	pistilli di zafferano
200 g	zucchero semolato
QB	pepe nero macinato fresco

Procedimento mela:

Sbucciare la mela, togliere il torsolo e tagliarla a cubetti, mescolarla agli altri ingredienti in una casseruola e cuocere a fiamma bassa con coperchio, terminare la cottura senza coperchio per farla asciugare

Procedimento cake:

Sbriciolare i biscotti e mescolarli al burro fuso, pressarli sul fondo di uno stampo per torta foderato sotto e sul bordo (anche con pellicola) e farli rapprendere in congelatore per 30 minuti.

Mettere in ammollo la gelatina in acqua e ghiaccio per 5 minuti, strizzarla e farla sciogliere nella panna riscaldata con lo zucchero e far raffreddare per 5 minuti.

In una ciotola mettere prima il cioccolato (tenete da parte tre pepite di cioccolato per la decorazione) e farlo sciogliere aggiungendo la panna e piano piano incorporare lo yogurt e pezzetti di blugins fino ad ottenere un'emulsione lucida. Colare il tutto nello stampo e raffreddare in frigorifero almeno 8 ore e 2 ore di congelatore.

Finitura:

Decorare la torta sopra con le mele e una grattugiata di cioccolato bianco, sformare e lasciar scongelare prima di servirla. Consiglio di degustarla fredda