

I menu regionali

dello chef
Christian Viroli

Trentino
Alto Adige

Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi
Forlimpopoli

&

www.purapassione.it

Trentino Alto Adige

Pretzel



per 4-6 persone

- 600 g di farina 0
- 40 g di lievito di birra
- 3 cucchiaini di bicarbonato di sodio
- sale grosso e fino
- burro per la placca

1. Setacciate circa 100 g di farina in una terrina.
2. Fate la fontana, unite al centro il lievito, che avrete in precedenza spezzettato e sciolto in 125 ml di acqua tiepida.
3. Incorporate la farina, coprite con un canovaccio e fate lievitare per circa 15 minuti.
4. Trascorso questo tempo, incorporate all'impasto lievitato la restante farina, setacciandola, aggiungendo altri 250 ml di acqua tiepida e 1 cucchiaino e mezzo di sale fino.
5. Lavorate bene fino a ottenere un impasto liscio ed elastico e formate una palla, che farete lievitare per un'ora.
6. Lavorate nuovamente l'impasto e ricavatene un grosso cilindro, che poi dividerete in una dozzina di parti uguali.
7. Formate da ognuna un cordoncino lungo circa 50 cm, facendolo rotolare tra le mani.
8. Incrociate poi le estremità del cordoncino formando un occhiello e lasciando libera una codina finale di 2 cm; piegate infine l'occhiello sopra le due estremità incrociate e premete leggermente con le mani, ottenendo così la forma caratteristica del pretzel.
9. Portate il forno a 220°.
10. Sciogliete il bicarbonato in 5 litri di acqua bollente.
11. Immergete i pretzel pochi alla volta e, appena si saranno gonfiati (dopo 20-30 secondi circa) trasferiteli sulla placca imburrata e cospargeteli di sale grosso.
12. Fateli cuocere in forno per 20-25 minuti, quindi sformateli, fateli raffreddare e servite.

Note:

noi li abbiamo serviti come antipasto in abbinamento a crauti allo speck e salumi misti.

Il bagno in bicarbonato di sodio serve per dare ai pretzel la caratteristica lucentezza e il classico colore scuro.

Il Friuli Venezia Giulia

Canederli allo speck e funghi



per 4 persone

- 200 g di pane raffermo
- 100 g di speck dell'Alto Adige
- 50 g di salsiccia o salame magro
- 50 g di prosciutto crudo magro
- 20 grammi di funghi secchi
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di latte
- $\frac{1}{2}$ cipolla
- prezzemolo
- 1 uovo
- noce moscata
- farina
- 80 g di burro
- Parmigiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

1. Mettete ad ammolare il pane nel latte per circa due ore, dopo averlo sbriciolato.
2. Tagliate a dadini lo speck, sminuzzate la salsiccia privata della pelle, riduceate a pezzettini il prosciutto e tritate i funghi secchi precedentemente ammollati in acqua calda.
3. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente; mon-

date, lavate e tritate il prezzemolo.

4. Scaldate 1 cucchiaio di olio in una padella, unite lo speck e il prosciutto e fateli rosolare fino a quando saranno trasparenti, aggiungete la cipolla e fatela appassire, quindi aggiungete i funghi lasciandoli insaporire un poco.
5. Versate il ricavato nella ciotola con il pane strizzato per eliminare quanto più latte possibile; unite anche la salsiccia sbriciolata, l'uovo e mescolate bene.
6. Regolate di sale e pepe e profumate con noce moscata grattugiata e prezzemolo, quindi incorporate la farina sufficiente per ottenere un impasto morbido ma compatto.
7. Con le mani bagnate formate delle palline rotonde di circa 6-7 cm di diametro.
8. Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocete i canederli per circa 15 minuti a fuoco dolce; nel frattempo fate fondere il burro in un tegamino.
9. Scolate i canederli con il mestolo forato, conditeli con il burro fuso e serviteli subito, accompagnando con formaggio grattugiato e con il restante prezzemolo tritato.

Note: li abbiamo serviti su una vellutata di piselli

Trentino Alto Adige

Spatzli



Per 4 persone

- 300 g di spinaci lessati
- 200 g di farina
- 3 uova
- latte
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di burro
- erba cipollina
- sale

1. Versate in una terrina la farina, unite le uova, una presa di sale e 3 cucchiari di latte.
2. Mescolate bene, quindi incorporate anche gli spinaci finemente tritati e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto molto morbido.
3. In una pentola capiente portate ad ebollizione abbondante acqua salata; versate l'impasto nell'apposito attrezzo per la preparazione degli spatzli e fate cadere gli gnocchetti direttamente nell'acqua.
4. Fate cuocere gli spatzli fino a quando verranno a galla.
5. Nel frattempo scaldate il burro in un tegamino, unite il prosciutto tagliato a listarelle e fatelo rosolare.
6. Scolate gli gnocchetti con il mestolo forato, conditeli con il burro e il prosciutto e serviteli decorando i piatti individuali con qualche filo di erba cipollina e accompagnando a piacere con grana grattugiato.

Trentino Alto Adige

Maiale al forno con le mele



per 4 persone

- 600 g di lonza di maiale
- 4 mele Renetta
- 1 spicchio di aglio
- 2 rametti di timo
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- vino bianco secco
- miele
- 50 g di burro
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

1. Rosolate la lonza in un grosso tegame con 3 cucchiai di olio e 20 g di burro.
2. Quando sarà ben dorata, trasferitela in una casseruola che la contenga di misura insieme con l'aglio, sbucciato e schiacciato e tutte le erbe aromatiche, lavate e asciugate; salate, pepate, coprite a filo con il vino, incoperchiate ermeticamente e cuocete in forno a 180° per circa 1 ora e 15 minuti.
3. Nel frattempo lavate le mele, asciugatele bene e con uno scavino incidete a corona la calotta superiore.

4. Versate al centro di ognuna un cucchiaino di miele, disponetele in una pirofila, versate sopra un altro cucchiaino di miele, distribuite qualche fiocchetto di burro e irrorate con mezzo bicchiere di vino.
5. Quando la carne sarà pronta, sfornatela, tenetela da parte in caldo e deglassate il fondo di cottura, filtratelo e tenetelo da parte.
6. Portate il forno a 200° e cuocete le mele per circa 30 minuti.
7. Tagliate la carne a fette non troppo sottili, disponetele nei piatti individuali, nappate con il fondo di cottura, guarnite con le erbe aromatiche, adagiate una mela cotta in ogni piatto e servite subito.

Trentino Alto Adige

Strudel di mele



Per 6 persone

Per la pasta:

- 300 g di farina 00
- 50 g di zucchero
- 1 dl di latte
- 1 uovo
- 70 g di burro
- Sale, un pizzico
- burro per la placca

Per il ripieno:

- 1 kg di mele Renetta
 - 70 g di burro
 - grappa
 - 70 g di zucchero semolato
 - 50 g di uvetta
 - 50 grammi di noci tritate
 - buccia di 1 limone
 - cannella in polvere
 - zucchero a velo
1. Setacciate la farina sulla spianatoia, disponetela a fontana e versate al centro lo zucchero, il latte, l'uovo, il burro morbido e una presa di sale.
 2. Mescolate bene e impastate energicamente il tutto fino a ottenere una pasta liscia e morbida, omoge-

nea ed elastica.

3. Raccoglietela a palla quindi copritela con un canovaccio e fatela riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
4. Preparate il ripieno: mettete a bagno l'uvetta nella grappa.
5. sbucciate le mele e affettatele ricavando 4-5 fette da ogni spicchio, conservatele in acqua acidulata.
6. Fate rosolare le mele in una padella con il burro, aggiungete lo zucchero, l'uvetta sgocciolata, la buccia di limone grattugiata, le noci tritate e una generosa presa di cannella.
7. Stendetela in una sfoglia sottile, allargandola molto delicatamente con il matterello, aiutandovi alla fine con il dorso della mani. Formate un rettangolo e disponetelo su un canovaccio.
8. Distribuite il ripieno a dieci cm dalla base quindi, aiutandovi con il canovaccio, arrotolate tutta la pasta intorno al ripieno. Chiudete le aperture laterali e pennellate la superficie con uovo sbattuto o burro fuso.
9. Disponete lo strudel sulla placca da forno imburata, praticate sulla superficie delle incisioni e fatelo cuocere in forno a 180° per 50 minuti, finché sarà ben dorato.
10. Sformatelo, fatelo raffreddare, spolverizzatelo di zucchero a velo e servite.