



*Nobili
Tentazioni*
piccoli frutti in cucina



CASTEL PERGINE


Sant'Orsola
gli specialisti dei piccoli frutti

*Quando i piccoli frutti Sant'Orsola
incontrano le sapienti mani dello chef del Castello di Pergine
nasce un perfetto connubio di sapore e colori
che siamo lieti ed orgogliosi di presentarvi*

antipasti

Salmerino saltato sul letto di finocchio,
finocchietto selvatico e fragole in agrodolce
Insalata di misticanze con involtini di carne salada
al ripieno di piccoli frutti e ricottine nostrane

primi piatti

Risotto ai mirtilli e petali di calendula
mantecato al Vezzena
Mezzelune di pasta fresca alle foglie di lampone
al ripieno di caprino e mascarpone nel brodetto di lamponi

secondi piatti

Spezzato di cervo al Teroldego,
ginepro e verdure con le more
Carrè d'agnello in crosta d'avocado
e mandorle su dadolata di ciliegie

dessert

Piccoli strudel alle ciliegie, alle pere
e ai piccoli frutti su crema di vaniglia
Bavaresi ai piccoli frutti
con la gelatina di mousse di rose

Salmerino saltato sul letto di finocchio, finocchietto selvatico e fragole in agrodolce

Ingredienti

150 grammi di fragole Sant'Orsola
100 grammi di zucchero di canna
4 filetti di salmerino
1 finocchio
1 rametto di finocchietto selvatico
1 bicchiere di aceto
1 bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di acqua
il succo di mezzo limone
olio di oliva
alloro, bacche di ginepro,
pepe in grani e sale

Procedimento

Versate in una pentola l'aceto, il vino, l'acqua e lo zucchero; aggiungete l'alloro, le bacche di ginepro, il pepe in grani e il sale. Portate ad ebollizione il composto, cuocendolo a fuoco alto fino a che non si riduce della metà. Quindi toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Aggiungete le fragole, precedentemente tagliate a spicchi, e lasciate insaporire per almeno 4 ore. Lavate il finocchio e tagliatelo sottilmente; conditelo con il sale, il succo di limone e il finocchietto. Pulite il salmerino e saltatelo in padella, a fuoco vivo, con olio di oliva, facendolo dorare bene da entrambe le parti. Procedete infine alla preparazione del piatto, adagiando il salmerino caldo e decorandolo con l'insalata di finocchio e le fragole in agrodolce.





Ingredienti

12 fette di carne salada
200 grammi di ricotta nostrana
100 grammi di piccoli frutti Sant'Orsola
misticanza di insalata
olio, aceto, sale e pepe

Procedimento

Mescolate delicatamente la ricotta con i piccoli frutti, aggiungendo sale e pepe. Stendete le fette di carne salada. Mettete al centro di ogni fetta un po' di composto e arrotolate le fette. Servite gli involtini con la misticanza condita con olio, sale e aceto.

**Insalata di misticanze con involtini di carne salada
al ripieno di piccoli frutti e ricottine nostrane**

Risotto ai mirtilli e petali di calendula mantecato al Vezzena

Ingredienti

380 grammi di riso
150 grammi di mirtilli Sant'Orsola
80 grammi di formaggio Vezzena
50 grammi di burro
50 grammi di petali di calendula
1 bicchiere di vino rosso
mezza cipolla
brodo vegetale

Procedimento

Tritate la cipolla finemente e soffriggetela in un tegame con olio e burro. Quando è appena colorita versate il riso e mescolatelo fino alla tostatura, bagnate con il vino rosso e lasciate evaporare. Aggiungete quindi parte dei mirtilli e il brodo bollente proseguendo nella cottura. A cottura ultimata, togliete il tegame dal fuoco, incorporate delicatamente il Vezzena, i mirtilli rimanenti e la calendula. Mantecate il risotto con una noce di burro fresco.





Ingredienti

400 grammi di pasta fresca
100 grammi di lamponi Sant'Orsola
100 grammi di mascarpone
100 grammi di formaggio caprino
foglie di lamponi
brodo vegetale
sale e pepe

Procedimento

Dopo averle accuratamente lavate, bollite le foglie di lampone, frullatele ed impastatele con la pasta fresca che avrete precedentemente preparato. Mescolate quindi delicatamente il mascarpone con il formaggio caprino, incorporando al composto parte dei lamponi; regolare con sale e pepe. Stendete su una spianatoia la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene tanti cerchi con l'ausilio di un bicchiere. Mettete al centro di ognuno dei cerchietti un po' della farcia e richiudeteli a mezzaluna, facendo aderire bene i bordi. Bollite le mezzelune nel brodo, cui avrete aggiunto i lamponi rimanenti. Servite in piatti fondi.

Mezzelune di pasta fresca alle foglie di lampone al ripieno di caprino e mascarpone nel brodetto di lamponi

Spezzato di cervo al Teroldego, ginepro e verdure con le more

Ingredienti

500 grammi di noce di cervo
100 grammi di more Sant'Orsola
1 bicchiere di vino Teroldego
carote, cipolle, sedano puliti e tagliati a quadratini
ginepro, alloro, farina
brodo vegetale
sale e pepe

Procedimento

In un tegame fate soffriggere la cipolla tritata e lasciatela imbiondire, aggiungete i cubi di cervo che avrete precedentemente salato, pepato e leggermente infarinato. Fate rosolare lo spezzato di cervo affinché acquisti colore, regolate con sale e pepe. Aggiungete ora le verdure, il ginepro e l'alloro e lasciate rosolare per altri 10 minuti. Bagnate quindi con un bicchiere di vino, lasciatelo evaporare e aggiungete un poco per volta il brodo. Fate cuocere per circa 45 minuti e, prima di terminare la cottura, aggiungete parte delle more. Con le more rimanenti guarnite a piacere il piatto.



Carrè d'agnello in crosta d'avocado e mandorle su dadolata di ciliegie

Ingredienti

200 grammi di ciliegie Sant'Orsola

100 grammi di mandorle a scaglie

2 carrè d'agnello

2 avocado

5 albumi

sale e pepe

Procedimento

In una casseruola fate rosolare i carrè d'agnello ben bene da entrambi i lati e lasciateli quindi raffreddare. Dividete in due gli avocado, levate il nocciolo, scavate la polpa e frullatela. Unitevi gli albumi montati a neve, regolate di sale e pepe. Spalmate questo composto sul carrè d'agnello e ricoprite il tutto con le mandorle a scaglie. Ponete la casseruola nel forno a 180 gradi, per 20-25 minuti. Servite il carrè su un letto delle nostre ciliegie tagliate a cubetti.



Piccoli strudel alle ciliegie, alle pere e ai piccoli frutti su crema di vaniglia

Ingredienti

400 grammi di pasta per strudel
200 grammi di salsa vaniglia
100 grammi di piccoli frutti Sant'Orsola
100 grammi di ciliegie Sant'Orsola
50 grammi di pere
50 grammi di amaretti
50 grammi di zucchero
2 tuorli

Procedimento

Disponete in una terrina le pere tagliate a cubetti, le ciliegie snocciolate ed i piccoli frutti misti. Aggiungete lo zucchero e gli amaretti tritati, mescolando delicatamente il composto. Stendete la pasta su un piano leggermente infarinato, tiratela sottilissima con il matterello, poi spennellatela con burro fuso. Distribuitevi sopra la farcia di frutti. Arrotolate la pasta su se stessa, premete le estremità perché aderiscano bene. Cuocete in forno caldo a 185 gradi e servite con la salsa di vaniglia tiepida.



Bavaresi ai piccoli frutti con la gelatina di mousse di rose

Ingredienti

500 grammi di piccoli frutti Sant'Orsola
300 grammi di gelatina di mousse di rose
250 grammi di zucchero
4 fogli di colla di pesce
½ litro di panna montata
il succo di un limone

Procedimento

Fate sciogliere la colla di pesce in acqua tiepida. In una casseruola frullate i piccoli frutti aggiungendo poco per volta lo zucchero ed il succo di limone. Mettete il composto a fuoco lento e portatelo ad ebollizione. Togliete quindi dal fuoco e aggiungete la colla di pesce mescolando bene con una frusta; ponete il composto in frigorifero per circa 2 ore. Una volta raffreddato, amalgamatelo delicatamente con la panna montata e ponetelo ancora in frigo per qualche ora. Servitelo con la mousse di rose.





Sant'Orsola Società Cooperativa Agricola
via Lagorai, 131
Pergine Valsugana - Trento

T: 0461 518111
F: 0461 534488
info@santorsola.com
www.santorsola.com



CASTEL PERGINE

Castello di Pergine
via al Castello, 10
Pergine Valsugana - Trento

T: 0461 531158
F: 0461 531329
verena@castelpergine.it
www.castelpergine.it



stampato nel mese di agosto 2010
da Publistampa Arti Grafiche, Pergine Valsugana (Trento),
azienda certificata FSC

