

## I NOSTRI STRANGOLAPRETI DELLA TRADIZIONE TRENTINA CON CIALDA DI TRENTINGRANA



### INGREDIENTI:

- 3 kg Pane raffermo a cubetti
- 1,5 kg Spinaci lessati
- 7/8 Cipolle stufate
- 9 Uova
- 500 gr Trentingrana grattugiato
- Farina q.b.
- Burro q.b.
- Salvia q.b.
- ½ l.Latte
- Sale/Pepe

### PROCEDIMENTO:

Spezzettare il pane raffermo e bagnarlo con il latte, aggiungervi gli spinaci saltati con le cipolle, mescolare e passare tutto al macinacarne con il disco grosso. Mettere in planetaria, aggiungere formaggio grattugiato, sale, pepe uova e farina, impastare il tutto dare la forma.

Cuocerli in acqua salata, mettere sul piatto, spolverare con trentingrana e nappare con del burro nocciola aromatizzato alla salvia.

Guarnire con la cialda di trentingrana e servire.

## **RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO, SFUMATO AL TEROLDEGO CON SCAGLIE DI TRENTINGRANA**



### **INGREDIENTI:**

- 1 kg. Riso vialone nano
- 1 lt. Teroldego
- 1 cipolla bianca tritata
- 1 pz. Aglio
- Olio q.b.
- Burro q.b.
- Trentingrana q.b.
- Brodo q.b.
- 4 palle radicchi tagliate julienne

### **PROCEDIMENTO:**

soffriggere la cipolla con lo spicchio d'aglio e un filo d'olio; tostare il riso, aggiungere il radicchio rosso, sfumare con abbondante vino rosso, far ridurre, portare a cottura con il brodo, mantecare con burro e trentingrana.

Servire con scaglie di grana.

## **GNOCCHI DI POLENTA DI STORO CON FONDUTA ALLA DOP SPRESSA DELLE GIUDICARIE E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI**



### INGREDIENTI per gli gnocchi per 4 persone:

- 500 gr. Farina di Polenta di Storo
- 1 lt. D'acqua
- 3 rossi d'uovo
- 1 cucchiaio di farina bianca
- 100 gr. Trentingrana grattugiato
- Sale/pepe q.b.

### INGREDIENTI per la salsa:

- 100 gr. Di funghi porcini trifolati
- 200 gr. Di Dop Sprezza delle Giudicarie 4 mesi

### PROCEDIMENTO per gli gnocchi:

mettere in un paiolo circa 1lt. di acqua e portarla ad ebollizione, gettarci la farina di Storo a pioggia e mescolare aiutandosi con una frusta o "trisa"(il composto deve risultare abbastanza duro), far cucinare per circa 50 minuti, mescolando ogni tanto.

Stendere il composto in una teglia unta d'olio e far raffreddare; impastare con le mani il composto rompendola e amalgamandola con i rossi d'uovo, il Trentingrana grattugiato, sale e pepe, regolando la consistenza con un po' di farina bianca facendo risultare il composto morbido, elastico e compatto.

Dare la forma.

### PROCEDIMENTO per la salsa:

in una casseruola per cuocere a bagno maria, fondete la Dop Sprezza delle Giudicarie stagionata 4 mesi, aggiungendo magari un goccio di latte per aiutarsi.

### SERVIZIO:

far bollire in una pentola dell'acqua salata e cuocervi gli gnocchi; servire in un piatto caldo, mettendo sul fondo il formaggio fuso, poi adagiare gli gnocchi, cospargere con i funghi porcini spezzettati e trifolati in padella con aglio, scalogno e prezzemolo.

Spolverare il tutto con del Trentingrana grattugiato e servire.

### NB.

Volendo si può utilizzare anche della polenta avanzata dai precedenti giorni.

## I CANEDERLI DELLA TRADIZIONE TRENTINA IN BRODO



### INGREDIENTI:

- 1 kg. Di pane raffermo
- ½ lt. Di latte
- 2 lucaniche fresche
- 50 gr. Pancetta
- 50 gr. Speck
- 100 gr. Trentingrana
- 2/3 uova
- Burro q.b
- 1 pz. Aglio
- Prezzemolo trito q. b.
- Salvia
- Noce moscata q.b.
- Sale/pepe q.b.
- 2 lt brodo di carne
- Farina bianca q.b.

### PROCEDIMENTO:

tagliare il pane raffermo a cubetti, e tenerli i a bagno nel latte tiepido per qualche ora.  
Sminuzzare lo speck, la pancetta e le lucaniche, e mischiare il tutto insieme al pane e al prezzemolo tritato con uno spicchio d'aglio; aggiungere un pizzico di noce moscata, sale, pepe, le uova, il trentingrana e mischiare il tutto aggiustando l'impasto con il latte facendo risultare il composto morbido e compatto.  
Dare la forma con le mani aiutandosi con la farina.  
Cuocerli e servirli nel brodo di carne.

## I BOCCONCINI DI CAPRIOLO IN SALMI' ALLA TRENTINA



### INGREDIENTI:

- 2 kg. Polpa capriolo
- 3 carote
- 2 cipolle
- 3 pz. Sedano
- alloro
- ginepro
- 1 lt. Vino rosso
- 1 lt. Vino bianco
- burro
- sale/pepe

### PROCEDIMENTO:

Tagliare il capriolo a bocconcini e marinarlo coperto nel vino aromatizzato con verdure tritate, alloro, pepe in grani e bacche di ginepro per circa una giornata.

Dopodiché dividere il liquido dalla polpa che verrà sgocciolata e fatta rosolare in un tegame con burro sale e pepe sino a quando non avrà una doratura uniforme.

Spolverare con un po' di farina, sfumare con un po' di vino bianco e continuare a farlo rosolare lentamente, aggiungendo poco alla volta il liquido della marinatura sino a portare a cottura ultimata. Servire i bocconcini con polenta.

## LA CARNE SALADA E FASOI ALLA TRENTINA



### INGREDIENTI:

- 5 fettine carne salada tagliata al 2
- 200 gr. di fagioli borlotti lessi
- un pezzo di cipolla q.b.
- olio

### PROCEDIMENTO:

scottare la carne salada alla piastra facendo attenzione di non lessarla; adagiarla su un piatto con i fagioli precedentemente scaldati conditi con olio, sale, pepe e mescolati a piacere con un ciuffo di cipolla bianca finemente tritata.

## CONIGLIO ALLA TRENTINA CON POLENTA DI STORO CRAUTI E SALCICCIA ALLA GRIGLIA



### INGREDIENTI:

- 1 Coniglio
- 2 cipolle
- aglio
- rosmarino
- brodo di carne
- vino bianco q.b.
- olio
- lardo
- sale/pepe
- burro

### PROCEDIMENTO:

tagliare il coniglio a pezzi togliendo le interiora che adopereremo dopo; preparare un battuto d'aglio, rosmarino e un soffritto di lardo e cipolla tritata; mettere il coniglio nel soffritto con un po' di burro un goccio d'olio, salare, pepare, e versare sulla carne un mestolo di brodo di carne, coprire e lasciare cuocere lentamente, aggiungendo un trito di interiora precedentemente scottato e sfumato. Far cuocere per circa un 40 minuti e servire con il suo olio insieme alla polenta, crauti e salsiccia cotta alla griglia.

## **STRACOTTO DI CERVO CON POLENTA DI STORO E FUNGHI PORCINI**



### **INGREDIENTI:**

- 1,5 di polpa di cervo
- 1,5 lt. Vino rosso
- 2 bacche ginepro
- Timo q.b.
- Alloro
- Sedano, carota, cipolla e porro
- Brodo
- Olio, sale e pepe
- Demi glace

### **PROCEDIMENTO:**

marinare la carne con il vino rosso, rosolarla e successivamente cucinarla nel soffritto composto da sedano, carote, cipolla, porro, timo, alloro e ginepro; sfumarla con il vino e far cuocere lentamente sino a cottura ultimata continuando a bagnare con vino, brodo di carne e della buona demi glace. Aggiustare di sale e pepe e servire.

## GULASCH ALL'UNGHERESE CON POLENTA DI STORO



### INGREDIENTI:

- 1 kg muscolo tagliato a pezzi
- 4/5 cipolle
- Farina
- Olio
- Burro
- Concentrato
- Vino rosso
- Demi glace
- Brodo di carne
- Paprica
- Aglio
- lardo

### PROCEDIMENTO:

infrinare e spolverare la carne con la paprica, nel frattempo far rosolare in un po' d'olio e burro l'aglio e gettaci la carne con le cipolle; far rosolare e sfumare con il vino, far evaporare, aggiungere un po' di concentrato, un bel mestolo di demi glace, portare a cottura con un buono brodo di carne e un goccio di panna.

Aggiustare di sale e pepe e servire.