

Pasta buca con castagne, pere e olive

Ingredienti:

(dosi per 4 persone)

350 gr di pasta buca
50 gr di castagne bollite
1 pera grande non troppo matura
1 cucchiaino di olive taggiasche
olio extravergine
burro
Sale, pepe e timo

Procedimento:

Per la salsa: tagliare le pere a cubetti non troppo grandi, rosolarle in padella con una noce di burro e il timo, aggiungere le castagne sbriciolate e le olive.

Far bollire la pasta in acqua salata per metà del tempo di cottura.

Scolare la pasta, aggiungerla in padella e terminare la cottura insieme alla salsa, aggiungendo un po' di acqua di cottura.

Mantecare con olio extravergine

Torta bianca di pere con lo zucchero

Ingredienti:

(dosi per 1 tortiera da 24 cm)

1 kg di pane ammollato nel latte
200 gr. Di zucchero grezzo di canna
6 uova
Succo e scorza grattugiata di un arancia
1 pizzico di sale
100 gr Burro
5 pere

Procedimento:

Sbucciare e togliere i semi dalle pere, tagliarle sottili e metterle in un recipiente con metà dello zucchero di canna.

In un altro contenitore, lavorare il pane ammollato con il resto degli ingredienti, tranne il burro che va sciolto in una padella.

Aggiungere il composto alla padella e cuocere fino a quando l'impasto si addensa.

Alternare nella tortiera strati di pere e impasto.

Cuocete in forno a 160 ° C. per 40 minuti.

Mercoledì 15 Maggio 2019

Canonica di San Salvatore

**COME A UN MATRIMONIO
D'ALTRI TEMPI**
La cucina elegante della tradizione

Alessandro Trivella
Agriturismo La Costa

FESTIVAL APPETITI
Cibo in festival 2019
www.appetiti.it

Capriolo sfilacciato con mostarda

Ingredienti:

(dosi per 4 persone)

1 kg di polpa di capriolo
Trito di sedano, carota e cipolla
2 bottiglie di vino rosso
Salvia, ginepro,
chiodi di garofano, alloro, timo
e rosmarino
Sale e pepe q.b.
Mostarda di frutta

Procedimento:

Marinare per una notte il capriolo con una bottiglia di vino e gli aromi.
Cuocere il trito di verdure a fuoco vivace e a parte, rosolare la carne.
Unire la carne rosolata, alle verdure e sfumare con il vino.
Cuocere fino a quando la carne non si sfibra.

Insalata di erbe spontanee, rafano e menta

Ingredienti:

(dosi per 4 persone)

Estratto di acetosella
Achillea
Germogli di papavero
Erba silene
Fiori di trifoglio
Boccioli di rosa canina
Fiori di sambuco
Menta selvatica
Rafano
Sale e olio q.b.

Insalata di indivia e cedro

Ingredienti:

(dosi per 4 persone)

1 cedro
4 cespi di indivia
1 manciata di capperi
Origano, olio, acciughe, sale e pepe

Sementi di melone inzuccherate

Ingredienti:

1 melone
Zucchero
Sale

Procedimento:

Togliere i semi dal melone e lavarli bene dai filamenti. Asciugarli, passarli nello zucchero con un pizzico di sale e metterli in forno per circa 3 ore a 90° C.