Ricette di Natale Nr.1

A cura dello chef Stefano Goller

Gnocchi di Polenta e Trentingrana DOP

conditi con Burro Trentino aromatizzato all'erba cipollina, serviti su specchio di pomodoro emulsionato all'olio extra vergine d'oliva del Garda.

INGREDIENTI PER GNOCCHI: (4 persone)	Polenta cotta	gr. 300
	Trentingrana DOP grattugiato	gr. 150
	Uova intere	gr. 120
	Burro Trentino	gr. 50
	Ricotta nostrana	gr. 40
	Farina bianca	gr. 35
	Maizena	gr. 25
	Mascarpone	gr. 20
	Erba cipollina	gr. 5
	Sale e pepe	q.b.
ALTRI INGREDIENTI:		
	Salsa pomodoro	gr. 80
	Olio extra vergine d'oliva	gr. 15

Con l'aiuto di una frusta lavorate energicamente la polenta e aggiungete il Trentingrana DOP grattugiato, il mascarpone, la ricotta, le uova intere e per ultimo la farina bianca e la maizena setacciate in precedenza. Una volta che l'impasto sarà ben amalgamato e omogeneo sistematelo in un sacco da pasticcere con il beccuccio liscio. Con l'ausilio di un coltello formate degli gnocchi e cuoceteli in acqua bollente salata con l'aggiunta di una noce di Burro Trentino così da non farli attaccare tra loro.

A cottura ultimata scolateli e spadellateli con il Burro Trentino spumeggiante, aromatizzato con l'erba cipollina tagliuzzata a piccole rondelle. Emulsionate a parte la salsa al pomodoro aggiungendo a filo l'olio extra vergine del Garda. Disponete a specchio la salsa, appoggiate sopra gli gnocchi di polenta e Trentingrana DOP.

Guarnite con petali di Trentingrana DOP e due fili di erba cipollina.

Carpaccio di Carne Salada con petali di Trentingrana DOP,

Mele Golden Delicious marinate al Trentodoc e misticanza d'insalatine novelle

INGREDIENTI	Carne Salada	gr. 240
(4 persone)	Mele Golden Delicious marinate al Trentodoc	gr. 120
	Misticanza d'insalatine novelle	gr. 100
	Petali di Trentingrana DOP	gr. 80
	Cubetti di pomodoro	gr. 20
	Limoni	nr. 1

Mettete la misticanza d'insalatine novelle al centro del piatto che avete scelto.

Tagliate ad uno spessore molto sottile la Carne Salada e adagiatela sulla misticanza.

Fate cuocere le mele immergendole nel Trentodoc bollente aromatizzato con un piccolo pezzo di cannella e due chiodi di garofano.

Tagliatele a fette e posizionatele sopra il carpaccio.

Da ultimo aggiungete i petali di Trentingrana DOP, lo spicchio di limone e guarnite con i cubetti di pomodoro.

Filetto di maialino da latte in panure di Trentingrana DOP,

servito con spuma di patate allo zafferano, spinacini novelli conditi con Burro Trentino.

INGREDIENTI (4 persone)	Filetto di maialino da latte	gr. 440
	Spuma di patate allo zafferano	gr. 280
	Spinacini novelli	gr. 160
	Sugo di carne	gr. 80
	Burro Trentino	gr. 70
	Trentingrana DOP	gr. 70
	Pane da tramezzino	gr. 40
	Albume d'uovo	gr. 20
	Sale e pepe di macinino	q.b.

Tagliate il filetto di maialino ricavando dei medaglioni e batteteli leggermente in modo che assumano una forma cilindrica. Posizionateli in una pentola preriscaldata con del Burro Trentino e fateli rosolare da tutti i lati.
A parte tagliate a piccoli cubetti il pane da tramezzino, aggiungete il Trentingrana DOP a scagliette oppure grattugiato, per ultimo unite l'albume d'uovo e amalgamate il tutto creando la panure.
Posizionate i filetti su una placca coperta da carta forno, mettete sul lato superiore del filetto la panure e gratinate nel forno preriscaldato a 200°C per pochi minuti.
Aiutandovi con un sacco da pasticcere mettete prima la spuma di patate allo zafferano. Adagiatevi sopra gli spinacini novelli saltati in precedenza con del Burro Trentino e insaporiti con sale e pepe di macinino.
Da ultimo posizionate sopra gli spinacini il filetto in panure di Trentingrana DOP e guarnite con il sugo di carne e petali di Trentingrana DOP.