



Daniele Benedetti

Primo piatto: Cappellacci al nero ripieni di trota su crema di porri

Ingredienti x 8 pers.:

Farina 00 500gr.

Uova 5

Nero di seppia 20gr.

Trota iridea 300gr.

Patate 100gr.

Cipolla rossa 1/2

Porri 2 steli

Brodo di pollo 1 bicch.

Fumetto di pesce 1 litro

Grana Padano 30gr.

Panna fresca 100 gr.

Burro 30 gr.

Vino bianco 1/2 bicch.

Olio di semi q.b.

sale, pepe, olio evo q.b.

erbe aromatiche q.b.

** Per la preparazione di questo piatto ho pensato di utilizzare in base ai periodi di pesca autorizzati le trote fario della riserva di pesca di Salsominore in Val D'Aveto.*

Esecuzione

Per la pasta: Preparo la classica fontana con la farina dove metto le uova e il nero di seppia stemperato in un cucchiaino di acqua, amalgamo il tutto con una forchetta finché il nero si è ben distribuito nell'impasto. Formo una pallina e la metto a riposare in frigo nella pellicola per 30 minuti. Per il ripieno: Sfiletto le trote ricavando i filetti, dopo averli spinati li passo delicatamente in padella con filo di olio e aglio. Con la testa e la lisca centrale preparo un fumetto che poi utilizzerò per lessare le patate che andranno nel ripieno. Sfumo con vino bianco e mixo il tutto aggiungendo 1 uovo e il grana padano grattugiato. Aggiusto di sapore. Tiro la pasta ben sottile, ricavo dei dischi con un coppapasta e confeziono dei classici cappellacci con il ripieno di trota. Metto in frigo.



Per la crema di porri: elimino la parte verde e le foglie esterne più dure, lavo bene ed asciugo. Preparo una julienne fine che andrà in padella con burro, aggiungo brodo di pollo e porto la cottura fino a diventare morbida. In ultimo aggiungo la panna fresca. Frullo il tutto e passo al colino fine. In abbondante acqua salata cuocio i cappellacci per qualche minuto poi li passo in padella con del burro.

Presentazione: In un piatto a fondina metto al centro la crema di porri in modo uniforme poi i cappellacci e a completare una fine julienne di porri fritta sopra.

Bevanda in abbinamento

“I nani e le ballerine” (Sauvignon), Cantina Luretta (Castello di Momeliano) PC





Daniele Benedetti

Secondo piatto: Coscia d'anatra confit, indivia brasata all'arancia e zucca bertina

Ingredienti x 8 pers. :

cosce di anatra 8
zucca bertina 250 gr.
patata 100 gr.
indivia belga 4
spinaci 500 gr.
arancia 2
grasso di anatra 1,5 kg
Grana Padano 30 gr.
brodo di pollo 1 bicch.
Cipolla rossa 1
Scalogno 2
aglio 2
burro 20 gr.
sale, pepe q.b.
erbe aromatiche q.b.

Esecuzione

Inizio con il fiammeggiare e pulire le cosce per poi marinarle una notte in frigo con un mix di sale, zucchero, pepe, timo. Dopo averle sciacquate e asciugate le sistemo in un contenitore da forno le copro con il grasso di anatra e lentamente le cuocio a 120°x 3 ore circa.

* Tosto le ossa e i ritagli in forno per preparare un fondo di anatra in maniera classica partendo da una base di olio e cipolla, copro con acqua e ghiaccio e lascio andare per 1 oretta. Filtro e restringo fino a consistenza desiderata.

Al momento dell'impiatto passo in padella con olio la coscia sulla pelle per croccarla.

Taglio la zucca e la patata sottilmente, la rosolo in olio e aglio con cipolla rossa e copro con il brodo di pollo fino a renderla morbida. Aggiungo la panna fresca. Mixo tutto con poco grana e passo al colino.



Elimino le foglie piu grandi dalla indivia, la taglio longitudinalmente e la passo in padella con olio e burro fino a tostatura. Aggiungo il succo di arancia e copro fino a consistenza desiderata nappando spesso. Salto velocemente gli spinaci in padella con olio e aglio.

Impiattamento: In un piatto piano posiziono la coscia al centro a fianco creo un piccolo nido di spinaci dove appoggerò l'indivia e con l'aiuto di un sac à poche creo dei ciuffi di zucca. Con il fondo vado a nappare la coscia per terminare il piatto.

Bevanda in abbinamento

Vigneti delle Dolomiti Pinot Noir IGT 2021, Cantina Alois Lageder (BZ)

