



Gianluca Dallospedale

Primo piatto: Gnocchi alla salsa di noci e bacon di carpa

Ingredienti:

1 carpa
70g di zucchero di barbabietola grezzo
50g di sale
Pepe qb
Berberè qb
10g paprika
20 noci
Burro
1.5kg di patate di Mareto
Polline Biofilia Sariano di Gropparello
1 cucchiaio di aceto
1 uovo
350g farina universale Dallagiovanna

Esecuzione

Sfilettare la carpa e mettere in marinatura a secco con sale zucchero paprika pepe e berberè in un contenitore ermetico per 24 ore. Tagliare la carpa a listarelle e cuocere in forno a 140°C per 40 minuti circa finché croccante.

Cuocere le patate a vapore in pentola a pressione o vaporiera, schiacciare e aggiungere uovo e farina, preparare gli gnocchi.

Pestare le noci in un mortaio, preparare il burro nocciola in un pentolino a parte.

Cuocere gli gnocchi e saltare con salsa di noci, impiattare con polline, carpa, burro nocciola e una spolverata di pepe.

Bevanda in abbinamento

Vino bianco frizzante "Campedello", Croci, Castell'arquato (PC)





Gianluca Dallospedale

Filetto di cavallo alla Wellington

Ingredienti:

1 filetto di cavallo
Senape in grani
1 porro
250g di burro
200g di farina manitoba
50g di farina di mais az. agr. Chinosi di Groppallo
1 bicchiere di Pinot nero Cantina Vicobarone
1 cucchiaino di tè nero
Maizena qb

Esecuzione

Preparare una pasta sfoglia con 250g di burro, 200g di farina Manitoba e 50g di farina di mais.

Scottare il filetto in una padella di ferro con un filo di olio; inserire in una busta per sottovuoto e cuocere con roner a 55°C per 1 ora circa, raffreddare in freezer.

Togliere le foglie esterne del porro e mettere in forno a 140°C per 2 ore finché nero e croccante, frullare in polvere.

Tagliare il resto del porro e cuocere in padella con burro, senape e un filo d'acqua.

Scaldare il Pinot nero con Maizena fino a che veli un cucchiaino, mettere il tè nero in infusione.

Salare il filetto, avvolgere con polvere di porro bruciato, porro brasato alla senape e pasta sfoglia al mais.

Cuocere a 200°C fino a dorature della sfoglia, servire guarnendo con salsa al vino rosso.

Bevanda in abbinamento

Gutturnio doc superiore, Schiavetto, Gropparello (PC)

