



Alberta Calissardi

Primo piatto: Gnocchi di patate al gorgonzola e zucca con pere caramellate al passito

Ingredienti (per 4 persone):

patate 1 kg
farina 00 200 g
tuorlo d'uovo 1
Sale qb
gorgonzola dolce Croce 200 g
gorgonzola piccante
burro 50 g
crema di zucca
panna fresca
mostarda di pere caseificio Amendolara
rosmarino, alloro, chiodi di garofano
pera Williams fresca
vino passito Romagnoli

Esecuzione

Preparazione gnocchi: cuocere le patate in acqua aromatizzata con rametti di rosmarino, schiacciarle ed unire farina e uovo. Fare gli gnocchi

Vellutata di zucca: cuocere la zucca a vapore e frullarla con panna fresca e passarla al setaccio per renderla liscia e vellutata.

Pere caramellate: sbucciare e tagliare la pera a piccoli pezzi. Fare una riduzione di vino passito.

Crema di formaggi: in una larga padella mettere i formaggi, la crema di zucca e la mostarda di pere.

Cuocere gli gnocchi ed unirli alla crema di formaggio e zucca.

Impiattamento: impiattare e decorare con i pezzetti di pera sopra gli gnocchi e la riduzione.

Bevanda in abbinamento

Colli piacentini malvasia, Sorriso di cielo 2023. Azienda Agricola La Tosa, Vigolzone (PC)





Alberta Calissardi

Secondo piatto: Bocconcini di tacchino con cipolla e prezzemolo in salsa agrumata e purè aromatico

Ingredienti (per 4 persone):

Fesa di tacchino, 500 g
cipolle bianche, 2
rosmarino fresco, 1 rametto
timo fresco, 1 rametto
alloro, 1 foglia
1 limone, 1 (succo e scorza)
vino bianco, 100 ml
brodo di pollo, 200 ml
panna fresca, 50 ml
patate, 2 grandi
burro, 30 g
olio extravergine di oliva, 50 g
Sale e pepe q.b.
Prezzemolo fresco tritato

Esecuzione

Preparazione del tacchino: tagliare la fesa di tacchino in bocconcini e metterli in marinatura con le erbe aromatiche, l'olio e la buccia grattugiata del limone. Infarinare e rosolare i bocconcini di tacchino in una padella con olio e burro. Sfumare con vino bianco e brodo. Continuare la cottura a fuoco basso fino a che il tacchino è tenero e ben dorato. Togliere la carne e tenerla da parte.

Preparazione delle cipolle: Affettare finemente le cipolle, lasciarle in acqua per perdere acidità e metterle in una padella con olio e un pizzico di sale; cuocere fino a che non diventano morbide e dorate e aggiungere sul finale della cottura il prezzemolo tritato. Unire la carne alle cipolle e prezzemolo e cuocere pochi minuti per legare i sapori.

Purè di patate: Cuocere le patate in acqua salata. Una volta cotte, schiacciarle e mescolarle con il latte messo in infusione con rosmarino.

Preparare un burro aromatizzato al prezzemolo aglio e scorze di limone e farlo rassodare in cubetti

Salsa al limone: Preparare una riduzione di succo di limone, brodo e un po' di panna fino ad addensarla ad una consistenza vellutata. Aggiustare di sale e pepe.



Impiattamento: Impiattare il purè mettendoci sopra un cubetto di burro aromatizzato e affiancare i bocconcini di tacchino, decorando con la salsa al limone e prezzemolo fresco.

Bevanda in abbinamento

Menfi doc, Chardonnay, 2023. Aziende Agricole Planeta s.s., Sambuca di Sicilia (AG)

