



Viviana Bergamaschi

Primo piatto: Savarin di riso con fonduta di parmigiano e tartufo

Ingredienti :

Riso carnaroli, 500 g
Latte intero, 500 ml
Panna fresca 500 ml
Prosciutto cotto Sangiovani, 6 fette
Luganega, 400 g
Funghi porcini secchi, 30 g
Olio extravergine
Burro
Cipolla, mezza
Vino Bianco
Dado Vegetale
Aglio
Prezzemolo
Tartufo nero
Fonduta di parmigiano

Esecuzione

Con la luganega fare piccole polpettine e rosolarle in olio e burro, aggiungere aglio e prezzemolo precedentemente pestati e i funghi precedentemente ammollati in acqua.
Cuocere circa un ora, aggiungendo l'acqua dei funghi (fatta il giorni prima)
In casseruola scaldare l'olio e far rosolare la cipolla tritata, tostare il riso e sfumare col vino bianco.
Portare a cottura con latte, panna a cui aggiungere un po' di dado vegetale.
Imburrare le coppette e ricoprile col prosciutto, fare uno strato di riso e uno di ragù e infine uno di riso. Capovolgere sul piatto e guarnire con fonduta di parmigiano e tartufo

Bevanda in abbinamento

Pagadebit di Romagna doc, Uccello del paradiso, Fattoria Paradiso (FC)





Viviana Bergamaschi

Secondo piatto: Rosa di Parma

Rivista alla piacentina, con patate duchessa e dulsà e brusca

Ingredienti:

Filetto di cavallo, 700g
Parmigiano a scaglie, 50 g
Prosciutto crudo di Parma, 150 g
Aglio, 2 spicchi
Rosmarino, 1 rametto
Vino Gutturnio, 75 ml
Marsala secco, 25 ml
Panna fresca, 100 g
Olio di oliva
Burro, 25 g
Sale
Pepe

Per le patate duchessa

Acqua, 800 g
Patate, 500 g
Burro morbido a pezzi, 50 g
Sale, un pizzico
Parmigiano reggiano grattugiato, 30 g
Tuorli, 2

Per la dulsà e brusca

Tuorli, 6
Aceto di vino bianco, 6 cucchiari
Zucchero, 3 cucchiari
Uva sultanina ammollata in acqua tiepida, 100 g

Esecuzione

Rosa di Parma

Battere il filetto con il batticarne, in modo da appiattirlo, quindi saltarlo e insaporirlo con un po' di pepe. Coprilo con il prosciutto ed il parmigiano a scaglie. Arrotondare il filetto, legarlo con rete da



cucina e farlo rosolare a fuoco lento in una casseruola con l'olio, il burro, l'aglio ed il rosmarino mondati. Unire il vino, il marsala e cuocere sul fornello per circa 30 minuti. In questo modo la carne risulterà al sangue. Per averla più cotta, allungare il tempo di cottura di altri 10-15 minuti. Togliere il filetto dalla casseruola, metterlo da parte. Versare nel fondo di cottura la panna e alzare la fiamma. Mescolare per qualche minuto fino a restringere la salsa. Tagliare il filetto a fettine e servire coperto di salsa.

Patate duchessa

Lessare le patate in acqua bollente, pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate. Nel frattempo preriscaldere il forno a 180°C

Mettere in una ciotola, le patate cotte con il burro e amalgamare. Aggiungere sale, parmigiano grattugiato, i tuorli e amalgamare bene.

Mettere il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e formare delle roselline sulla placca da forno e cuocere per 20 minuti.

Dulsa e brusca

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'aceto e portare a cottura a bagnomaria. Incorporare l'uva strizzata.

Bevanda in abbinamento

Vino Vagabondo, Azienda Ca' del Sole, Ziano piacentino (PC)

