

Le ricette del TRENTINO ALTO ADIGE

CANEDERLI ALLA TIROLESE (KNODEL)

INGREDIENTI:

Pane raffermo 200 g
Brodo di carne 2 l
Burro 30 g
Uova (medie) 2
Farina 00 40 g
Pepe nero q.b.
Noce moscata q.b.
Cipolle (piccola) 1
Latte intero 150 ml
Speck 100 g
Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
Erba cipollina tritata 1 cucchiaino

Tagliare a dadini piccoli, di circa 1 cm, il pane raffermo e metterlo in una ciotola insieme alle uova sbattute con un pizzico di sale ed il latte, mescolare il tutto e lasciare riposare, coprendo con uno strofinaccio, per almeno due ore. Durante queste due ore ricordarsi però di mescolare di tanto in tanto per far sì che tutto il pane venga inumidito e ammorbidito, senza però spappolarsi. Tagliare poi finemente lo speck e la cipolla e fare un soffritto con olio extravergine d'oliva e burro, farlo raffreddare ed aggiungerlo al pane che ha riposato per le due ore. Aggiungervi anche il resto degli ingredienti: il prezzemolo e l'erba cipollina tritati, la noce moscata, e, per ultimo, cospargervi sopra la farina. Mescolare per bene il tutto ma delicatamente, e fare riposare per mezzoretta di modo che tutti gli aromi si possano fondere insieme. Ora, con questo impasto, si potranno fare i canederli: con le mani bagnate per evitare che l'impasto si appiccichi, formare delle polpette di 8-10 cm di diametro, farli rotolare nella farina bianca e tenerli da parte. Per la loro cottura, preparare il brodo di carne e cuocerli dentro i canederli per circa 15 minuti a fuoco molto basso; saranno pronti quando verranno a galla. Servirli in brodo o, in alternativa, con burro e salvia.



ROSTICCIATA (GROSTL) AI FINFERLI CON SPECK

INGREDIENTI:

Patate medie 4
Speck 100 g
Aglio 1 spicchio
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Funghi finferli (gallinacci) 250 g
Cipolle 1
Olio extravergine d'oliva q.b.
Brodo vegetale q.b.

Iniziare lavando, senza sbucciare, 4 patate medie e cuocerle in acqua salata per circa 30 minuti a fuoco moderato, senza farle sfaldare; scolarle e farle raffreddare. Intanto pulire bene i funghi con uno strofinaccio umido per eliminare la terra e, se troppo grandi, tagliarli a pezzi ma non troppi piccoli. Fate dorare in una padella metà cipolla tagliata finemente e aggiungervi poi i finferli facendoli cuocere a fuoco basso aggiungendo sale e brodo se necessario. In una padella a parte far colare invece lo speck tagliato a cubetti con un filo d'olio e tenerlo da parte. Quando le patate non saranno più calde, sbucciarle e tagliarle a fette spesse e farle saltare in una padella insieme all'altra metà di cipolla, tagliata anch'essa grossolanamente; evitare di mescolare con troppo vigore per non sfaldare le patate. Aggiustare di sale e pepe e, quando saranno ben dorate da entrambi i lati, aggiungervi i funghi e servire cospargendo il grostl ai finferli con lo speck.



STRUDEL DI MELE

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO:

Farina 00 130 g
Acqua 30 ml
Olio di semi 1 cucchiaino
Uova medio 1
Sale 1 pizzico

PER SPOLVERIZZARE:

Zucchero a velo q.b.

PER IL RIPIENO:

Mele Golden 750 g
Zucchero 60 g
Pangrattato 60 g
Burro 50 g
Uvetta 50 g
Pinoli tostati 25 g
Cannella in polvere 1 cucchiaino
Rum 2 cucchiaini
Scorza di limone 1



Iniziare preparando l'impasto: in una ciotola versare la farina, un po' di sale, l'uovo, l'acqua e l'olio; cominciare ad impastare energicamente per rendere l'impasto consistente. Ungere poi leggermente il piano di lavoro e continuare ad impastare fino a renderlo liscio ed elastico; formare ora una palla, ungerla con dell'olio e farla lievitare per un'ora al fresco, coperta con della pellicola trasparente. Nel frattempo mettere a bagno l'uvetta nel rum, o in alternativa nell'acqua tiepida, in una padella far sciogliere il burro e tostarvi poi il pangrattato. Mescolare qualche minuto per non bruciarlo, farlo dorare e poi lasciarlo raffreddare. Ora sbucciare le mele e tagliarle a fettine molto sottili, versarle in una ciotola e aggiungervi lo zucchero, i pinoli, la scorza di limone grattugiata, un pizzico di cannella e l'uvetta scolata e strizzata. Fare in modo che gli ingredienti rilascino i loro aromi ma evitare di farli macerare a lungo per impedire allo zucchero di rilasciare troppa acqua. Stendere ora l'impasto su un canovaccio infarinato e formare un rettangolo di circa 35x45 cm. Fondere poi del burro in una padellina e spennellarlo sulla superficie, evitando i bordi; mettervi poi sopra il pangrattato che servirà ad assorbire il liquido rilasciato dalle mele in cottura. Ora adagiarvi sopra l'impasto con le mele, arrotolare dalla parte più lunga facendo attenzione a non rompere la pasta e sigillare bene i bordi. Per la cottura, mettere lo strudel su una teglia con carta forno, rivolgendo verso il basso la chiusura, spennellare con il burro fuso e mettere in forno statico preriscaldato a 200° per circa 40 minuti (se ventilato a 180° per 30 minuti). Una volta cotto e intiepidito, cospargere con lo zucchero a velo.

