Una ricetta per ogni mela

create con lo chef Othmar Raich&Team

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Salmerino alpino con mela Cosmic Crisp® marinata a crudo, vinaigrette alla panna e piantaggine.

PER IL SALMERINO

- 1 filetto di salmerino
- 80 g di zucchero
- 80 g di sale
- 1 l d'acqua

Mescolare l'acqua con lo zucchero e il sale e marinare il salmerino, attendere almeno 2 ore di marinatura.

PER LA VINAIGRETTE ALLA PANNA

- 160 ml di panna fresca
- 1 cucchiaio di yogurt
- 40 ml di aceto di vino bianco (aceto balsamico bianco)
- 2 cucchiai di olio di porro
- Sale q.b.

Mescolare tutti gli ingredienti per la vinaigrette.

Presentazione del piatto:

1) Tagliare la mela Cosmic Crisp® a fette sottili e condire con un po' di sale marino.
2) Tagliare il salmerino a fette sottili e guarnire con un po' di erba cipollina e scorza di un lime.
3) Versare la vinaigrette intorno.
4) Guarnire con fiori di piantaggine ed erbe a seconda della stagione.

Il consiglio dello chef:
Ho scelto la mela Cosmic Crisp® per questa ricetta perché è semplicemente eccezionale. La sua croccantezza e succosità aggiungono una freschezza ineguagliabile al piatto. Con il salmerino, che ha un sapore delicato, la mela Cosmic Crisp® crea un contrasto perfetto, rendendo ogni boccone un'esperienza vivace e moderna. È una mela che non passa inosservata e dà quel tocco innovativo che cercavo per questo piatto. È una scelta audace e contemporanea, che riflette la mia passione per l'innovazione in cucina.

Apfel - Consortium - Mela SÜDTIROL
Cofinanziato dall'Unione europea
L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.
ENJOY IT'S FROM EUROPE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Tortelli fatti a mano con capretto locale e brodo di mela Granny Smith.

PER LA PASTA DEI TORTELLI

- 120 g di farina
- 100 g di semola di grano duro
- 2 uova
- 1 tuorlo d'uovo

Lavorare tutti gli ingredienti in modo tale da ottenere una pasta soda.

PER IL BRODO DI MELA GRANNY SMITH

- 4 mele Granny Smith di Mela Alto Adige IGP
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 40 ml di aceto di vino bianco

Ricavare il succo delle mele Granny Smith di Mela Alto Adige IGP con la buccia. Portare a ebollizione per 1 minuto e passare attraverso un setaccio (fine). Aggiungere qualche goccia di olio di oliva al brodo e mescolare. Il brodo non dovrebbe essere dolce, ma riprodurre l'acidità e la freschezza delle mele Granny Smith.

PER IL RIPIENO

- 1 fetta di capretto
- 1 cipolla a cubetti grandi come noci
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 rametto di maggiorana
- 1 rametto di rosmarino
- 3 l d'acqua
- 2 cucchiai di parmigiano
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- ½ scorza di limone
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Condire il capretto con sale e pepe, rosolarlo in olio caldo finché dorato, togliere dalla padella. Rosolare la cipolla, le carote e l'aglio per circa 10 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro e sfumare con il vino bianco. Aggiungere l'acqua, il capretto ed erbe e cuocere lentamente per 2 ore. Quando la carne è cotta e quasi staccata dalle ossa, rimuoverla dal brodo e tagliarla a pezzi. Ridurre il sugo e passarlo attraverso un setaccio. Condire la carne di capretto tagliata con il sugo, il parmigiano, la scorza di limone, l'olio d'oliva, il sale e il pepe, quindi mettere da parte per raffreddare.

Presentazione del piatto:

1) Stendere molto sottilmente l'impasto per la pasta e tagliare piccoli cerchi con un taglia-biscotti rotondo.
2) Mettere un po' di ripieno su ogni cerchio di pasta e spennellare con un po' d'acqua.
3) Chiudere e formare dei tortelli.
4) Cuocere le tasche di pasta in acqua salata per circa 4 minuti, riscaldare il brodo di Granny Smith e disporre tutto elegantemente sul piatto.
5) Guarnire con qualche foglia di acetosella.

Apfel - Consortium - Mela SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Il consiglio dello chef:

Per i tortelli, la scelta della mela Granny Smith è stata naturale. La sua acidità vivace bilancia perfettamente la ricchezza del capretto. Le sue note verdi rinfrescano il ripieno, rendendo il piatto equilibrato e leggero. Il brodo di mela Granny Smith non è dolce, ma fresco e leggermente aspro, esaltando il sapore del ripieno senza sovrastarlo. È un piccolo segreto che trasforma una ricetta tradizionale in qualcosa di speciale.

Apfel - Consortium - Mela
SÜDTIROL

Cofinanziato
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Rombo rosolato con mela Golden Delicious, asparagi bianchi, zabaione al vino bianco e lardo.

PER IL ROMBO

- 4 pezzi di rombo da 150g ciascuno
- 1 cucchiaio di burro
- Sale q.b.

Rosolare il rombo in una padella calda per 4 minuti per lato e finire la cottura con il burro caldo.

PER LO ZABAIONE

- 50 g di burro
- 2 bicchieri di Pinot Bianco
- 1 cipolla tagliata a strisce
- 2 tuorli d'uovo
- 50 ml di panna
- 500 ml di brodo di pollo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

Rosolare la cipolla nel burro fino a quando diventa trasparente, sfumare con il vino bianco e ridurre della metà. Aggiungere il brodo di pollo e ridurre della metà. Condire con sale, pepe e noce moscata e mescolare la panna e i tuorli d'uovo nella salsa calda con l'aiuto di un frullatore a immersione. Mantenere la salsa a circa 70°C.

PER LE MELE

- 2 mele Golden Delicious di Mela Alto Adige IGP
- Sale q.b.
- Zucchero di canna q.b.
- Olio di semi di girasole q.b.

Tagliare le mele Golden Delicious di Mela Alto Adige IGP a bastoncini lunghi circa 4 cm. Aggiungere sale, zucchero di canna e olio di semi di girasole e caramellare/cuocere lentamente in padella per 5 minuti. Dovrebbe formarsi una bella salsa.

PER GLI ASPARAGI

- 2 grossi steli di asparagi bianchi

Tagliare gli steli in 4 pezzi. Pelare gli asparagi e cuocerli in acqua salata per 5 minuti. Mescolare gli asparagi con le mele e la salsa della mela brasata.

Presentazione del piatto:

- Crescione.
- 8 fette di lardo.

1) Distribuire gli asparagi e le mele Golden Delicious sul piatto.
2) Posizionare il pesce sopra.
3) Coprire con il lardo.
4) Montare bene la salsa e versarla abbondantemente sul piatto.
5) Guarnire con crescione fresco.

Apfel - Consortium - Mela SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Il consiglio dello chef:

Per questo piatto, ho scelto la mela Golden Delicious per la sua dolcezza e consistenza delicata. La sua dolcezza bilancia il sapore del lardo e la ricchezza dello zabaione al vino bianco, creando un'armonia perfetta tra tutti gli ingredienti. Inoltre, questa varietà di mela è ideale per la cottura, mantenendo la sua forma e apportando una piacevole consistenza ai bocconi. La Golden Delicious trasforma questo piatto in un'esperienza raffinata e ben equilibrata.

Apfel - Consortium - Mela
SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Tarte alle mandorle con mela envy™, vaniglia e meringa.

PER LA TARTE

- 115 g di burro
- 70 g di zucchero a velo
- 25 g di mandorle macinate
- 1 g di sale
- 190 g di amido di mais
- 1 uovo intero

In una planetaria, mescolare burro, zucchero a velo e mandorle. Aggiungere l'uovo e montare fino a diventare spumoso. Infine, incorporare la farina, l'amido di mais e il sale. Raffreddare bene l'impasto. Successivamente, stendere sottilmente e mettere nelle forme per torte. Cuocere in forno a 165°C fino a doratura (circa 10-15 minuti).

PER LA CREMA ALLA VANIGLIA

- 250 ml di latte
- ½ baccello di vaniglia
- Scorza di limone q.b.
- Sale q.b.
- 40 g di tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero
- 30 g di farina
- 250 g di panna cotta

Mescolare i tuorli d'uovo, lo zucchero e la farina con un po' di latte. Portare a ebollizione latte, vaniglia, scorza di limone e sale. Versare il latte bollente nel composto di uova e zucchero e mescolare bene. Rimettere sul fuoco e far addensare mescolando continuamente. Passare al setaccio e coprire immediatamente con pellicola trasparente a contatto. Far raffreddare. Incorporare delicatamente la panna montata nella miscela fredda.

PER LA GELATINA DI MIRTILLI ROSSI

- 100 g di marmellata di mirtilli rossi
- 200 g di acqua
- 3 g di gelatina
- 2 g di pectina

Far bollire tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Lasciare raffreddare completamente. Frullare bene e passare al setaccio.

PER LA MERINGA

- 75 g di zucchero
- 45 g di albume d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 25 g di amido di mais

Montare lo zucchero, gli albumi e il sale finché lo zucchero non si è completamente sciolto. Incorporare l'amido di mais. Utilizzare una sacca da pasticcere per fare dei piccoli ciuffi. Spolverare con polvere di fiori di cannella. Lasciar asciugare a 70°C (preferibilmente durante la notte).

PER LE PERLE DI MELA ENVY™

- 1-2 mele envy™
- 50 g di zucchero
- 200 g di acqua
- Vaniglia q.b.
- Sale q.b.
- Scorza di limone q.b.
- ½ limone spremuto

Portare a ebollizione acqua, zucchero, succo di limone, vaniglia, scorza di limone e un pizzico di sale. Con un piccolo scavino parisienne, fare delle palline dalle mele. Versare il liquido bollente sulle "perle" e lasciare raffreddare.

PER IL PURÈ DI MELA ENVY™

Bollire gli scarti dell'estrazione delle perle con un po' d'acqua, frullare bene e passare al setaccio.

Presentazione del piatto:

1) Spolverare la tarte con dello zucchero a velo.
2) Riempire metà della torta con la crema alla vaniglia.
3) Decorare con perle di mela envy™, puntini di gelatina di mirtilli rossi, meringa, menta e fiori.

Apfel - Consortium - Mela SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Il consiglio dello chef:

Per questa tarte ho scelto la mela envy™ perché la sua dolcezza naturale e la consistenza croccante la rendono ideale per un dolce raffinato. La envy™ non solo aggiunge una piacevole freschezza, ma le sue note dolci e leggermente speziate si sposano perfettamente con le mandorle e la vaniglia, creando un'armonia di sapori. Inoltre, le perle di mela envy™ creano un effetto visivo elegante e invitante, rendendo ogni boccone una vera esperienza sensoriale. La scelta di queste mele non solo esalta il gusto, ma aggiunge un tocco di raffinatezza e innovazione a un dolce già di per sé speciale.

Apfel - Consortium - Mela
SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE