

FERRARA DI MONTEBALDO

Risotto ai funghi porcini del Monte Baldo *

Ingredienti per 4 persone

400 gr di riso

250 gr di funghi porcini del Monte Baldo essiccati e rinvenuti in acqua di montagna

brodo vegetale

100 gr di burro di Malga Castello

olio extravergine del Lago di Garda
aglio

50 gr di formaggio DOP del Baldo

una manciata di prezzemolo fresco

sale

pepe



Procedimento

La preparazione del risotto avviene in modo classico: in una pentola soffriggere l'aglio nell'olio e toglierlo appena imbiandito. Aggiungere il burro e tostare il riso, aggiungere il brodo vegetale, i funghi rinvenuti e il prezzemolo. A cottura ultimata spolverare con formaggio Dop del Baldo grattugiato, e una noce di burro. Far mantecare e servire.



**Ricetta della Pro Loco di Ferrara di Montebaldo con il cuoco-amatore e socio Giorgio Righetti proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2011 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

FERRARA DI MONTEBALDO

Gnocchi di malga

Ingredienti per 7/8 persone

1 Kg di farina 00

1 uovo

½ noce moscata grattugiata

sale q.b.

grana o parmigiano (ottima la ricotta affumicata)

l'acqua per la bollitura da mettere a fuoco

prima di lavorare la farina.

pentola con almeno 5 lt d'acqua salata e bollente

alla quale si aggiunge un cucchiaio di olio extravergine

per il condimento

2 etti di burro di montagna

foglie di salvia a piacere



Preparazione del condimento

Sciogliere il burro a fuoco lento in una casseruola.

Aggiungere la salvia e portare ad imbrunire senza bruciarlo.

Versare il condimento così preparato un po' per volta in un tegame sufficientemente grande e far "saltare" poi gli gnocchi.

Preparazione degli gnocchi

Mettere la farina in una ciottola, unire l'uovo, il sale fino e la polvere di noce moscata. Bagnare con acqua fredda fino a farne un impasto semi-denso.

Quando l'acqua bolle, raccogliere su un piatto un po' d'impasto e con l'utilizzo di un cucchiaio da minestra gettare l'impasto nell'acqua facendo scivolare il cucchiaio sul piatto.

L'impasto sale in superficie cotto.

Con un mestolo forato raccogliere gli gnocchi e porli nella padella con il burro e aggiungere il formaggio.

Dopo mezzo minuto di padella (saltati o mescolati) servirli nei piatti. L'impasto cotto (senza condimento) può essere raffreddato e lasciato riposare per una successiva ricottura nel caso dovesse essere utilizzato per essere servito in tempi successivi (max 24 ore).