

## PASTRENGO

### Risotto alla zucca con pancetta e rosmarino \*

*Ingredienti per 4 persone*

400 gr di riso

300 gr di polpa di zucca

1 scalogno

olio extravergine di oliva

1 bicchiere vino bianco secco

brodo vegetale

sale, pepe

150 gr di pancetta non troppo grassa

1 rametto di rosmarino

50 gr di formaggio grana



### Procedimento

Per prima cosa preparare la crema di zucca. In una pentola rosolare lo scalogno con un filo d'olio. Aggiungere poi la pancetta a dadini e il rosmarino tritato. Quindi versare il riso e tostarlo, aggiungendo vino bianco e farlo evaporare. Trascorsi circa 4 minuti aggiungere metà brodo, tutta la crema di zucca, aggiustare di sale. Coprire e cuocere il riso a fuoco basso per circa 7 minuti. Finire la cottura mescolando in continuazione. Aggiungere il restante brodo fino a completo assorbimento. Appena il risotto è pronto, spegnere e mantecare con il grana e quindi servire.



\*Ricetta della Pro Loco di Pastrengo con la cuoca-amatora e socia Mariolina Scappini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2011 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

## PASTRENGO

### Risotto alla zucca e gorgonzola \*

*Ingredienti per 4 persone*

500 g di zucca

2 scalogni piccoli

550 g di riso

50 g di gorgonzola dolce,

olio q.b.

noce moscata q.b.

sale q.b.

pepe nero q.b.

brodo vegetale,

parmigiano (a piacere)



### Procedimento

Fate appassire in olio d'oliva lo scalogno, tagliato fino, aggiungere la zucca mondata e tagliata a dadini ed una presina di sale; dopo 10 minuti di cottura aggiungere il riso e farlo insaporire per qualche minuto. Aggiungere il brodo un poco per volta e girare il risotto per non farlo attaccare al fondo. A pochi minuti dal termine cottura unire il gorgonzola tagliato grossolanamente e mantecare fino a totale scioglimento del formaggio. Servite spolverando di pepe nero tritato al momento e aggiungere il parmigiano.



\*Ricetta della Pro Loco di Pastrengo con la cuoca-amatora e socia Bruna De Agostini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2013 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

## PASTRENGO

### VIN BRULE' al profumo di melissa \*

#### *Ingredienti*

- 1 litro vino rosso - Bardolino
- 2 stecche di cannella
- 200 gr. zucchero
- 8 chiodi di garofano
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 limone non trattato
- 1 arancia non trattata
- 1 mela - melissa in foglie



#### **Procedimento**

Preparare tutte le spezie, quindi tagliare sottilmente la scorza del limone e dell'arancia. In un tegame di acciaio dai bordi non troppo alti, versare lo zucchero, unire la scorza degli agrumi, le spezie e in ultimo versare il vino Bardolino. Porre la pentola sul fuoco e portare lentamente a ebollizione: fare bollire a fuoco basso per 5 minuti mescolando fino al completo scioglimento dello zucchero. A questo punto si può avvicinare una fiamma alla superficie del vino, l'alcol contenuto nel vino prenderà fuoco. Lasciarlo fiammeggiare fino al completo spegnimento. Immergere per qualche istante e foglie di melissa nel brulé pronto e quindi filtrare il vin brulé con un colino a fitte maglie e servirlo fumante.



\*Ricetta della Pro Loco di Pastrengo con i consiglieri cuochi Albino Monauni e Bruna De Agostini proposta al Concorso "Gran Brulé" 2016 in ambito Fiera del Bollito di Isola della Scala. 1° classificato

## PASTRENGO

### Torta Zuccafolk

*Ingredienti per 4 persone*

*Per la pasta:*

250 gr di farina

1 uovo

125 gr burro

2 cucchiari di zucchero

1½ bicchiere di acqua

1 pizzico di sale

*Per il ripieno:*

500 gr di zucca cotta

4 cucchiari di zucchero

3 uova

250 cl di panna da montare

1 cucchiaino di latte

1 cucchiaino di cannella

1 pizzico di sale



### Procedimento

Amalgamare velocemente la farina, il burro precedentemente ammorbidito, lo zucchero, l'uovo, un pizzico di sale e il ½ bicchiere d'acqua fredda; avvolgere l'impasto con la pellicola e porlo in frigorifero per un'ora circa. Nel frattempo pulire la zucca al setaccio. Montare la panna, aggiungere il latte e le



uova versando il tutto in una terrina. Aggiungere la purea di zucca, lo zucchero, il cognac, la cannella, aggiustare di sale e amalgamare il tutto. Stendere la pasta in una tortiera imburrata e infarinata. Picchiettare con una forchetta la base stesa e versare il ripieno. Infornare a 180°C e cuocere per 40 minuti. Lasciar raffreddare e servire.