

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 Monauani 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.