

## SAN ZENO DI MONTAGNA

### Risotto con maroni e salsiccia

*Ingredienti per 6 persone*

500 gr. di riso

400 gr. di castagne cotte in acqua con salvia per 3 h

1 cucchiaio di burro

una mezza cipolla tagliata finemente

250 gr. di salsiccia sbriciolata senza pelle

brodo vegetale q.b.

olio evo del Garda q.b.

parmigiano grattugiato

sale e pepe q.b.



### Procedimento

Sbucciare le castagne bollite e sminuzzarle fino a formare una purea, lasciandone però una decina da parte. In una padella far soffriggere prima la cipolla con l'olio e un cucchiaio di burro e poi aggiungere la salsiccia. Quando la salsiccia avrà preso colore aggiungere la purea di castagne, il sale e il pepe, e dopo 5 minuti il riso. Coprire tutto con il brodo e lasciar cuocere. Poco prima che il riso sia cotto aggiungere i marroni sbriciolati messi da parte precedentemente. Infine spolverare con il parmigiano grattugiato e impiattare.



## SAN ZENO DI MONTAGNA

### Minestrone di marroni

*Ingredienti per 4 persone*

100 gr. di patate  
80 gr di carote  
100 gr. cipolla  
100 gr. di verza  
50 gr. di fagioli  
200 gr. di pèladei (marroni lessati)  
1 spicchio d'aglio  
2/3 croste di formaggio grana  
1 pagnotta ampia di pane  
qualche rametto di rosmarino  
olio evo del Garda, sale, pepe q.b.



### Procedimento

Mondare tutte le verdure e tagliarle a pezzi non troppo grossi e circa della stessa misura. Tagliare a pezzi le croste di formaggio grana. Mettere in una pentola l'olio evo, scaldarlo e friggervi il rosmarino e l'aglio schiacciato senza far prendere colore. Togliere gli aromi e aggiungere le verdure coperte d'acqua, salare e far cuocere a pentola scoperta schiumando quando necessario. Verso fine cottura aggiungere i pèladei (marroni pelati e cotti in acqua salata con foglie di salvia) e le croste di formaggio. Servire in ciotole individuali e condire a piacere con olio evo del Garda e, per chi lo desidera pepe di mulinello. In alternativa prendere la pagnotta di pane, tagliare la parte superiore e scavarla dalla mollica affinché diventi un recipiente con coperchio, metterla in forno quanto basta per asciugarla e versare il minestrone di castagne all'interno della pagnotta. Servire.



## SAN ZENO DI MONTAGNA

### Brulè Marroni e Frutti rossi del Baldo \*

#### *Ingredienti*

3 litri di Bardolino novello

250 grammi di zucchero semolato

50 grammi di miele di castagno

6 / 8 chiodi di garofano

90 grammi frutti bosco essiccati (ribes, more e rosa canina)

100 grammi di caldarroste di Marrone DOP di San Zeno

1 stecca di cannella

#### **Procedimento**

Far bollire il vino con tutti gli ingredienti assieme. Versare nel bicchiere con un marrone DOP cotto.



\*Ricetta della Pro Loco di San Zeno di Montagna con i consiglieri-cuochi Elisa Castellani e Davide Zamperini proposta al Concorso "Gran Brulè" 2017 in ambito Fiera del Bollito di Isola della Scala.

1. classificato