

Pranzo d'autunno

UN SORPRENDENTE MENU
DI ISPIRAZIONE ALTOATESINA
PER L'ULTIMA TAVOLATA
OPEN AIR DELLA STAGIONE

testo di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, scelta dei vini
di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità
l'Ottmanngut Suite & Breakfast di Merano

Crostoli con crema
di ricotta ai cipollotti
e paprica, pag. 27

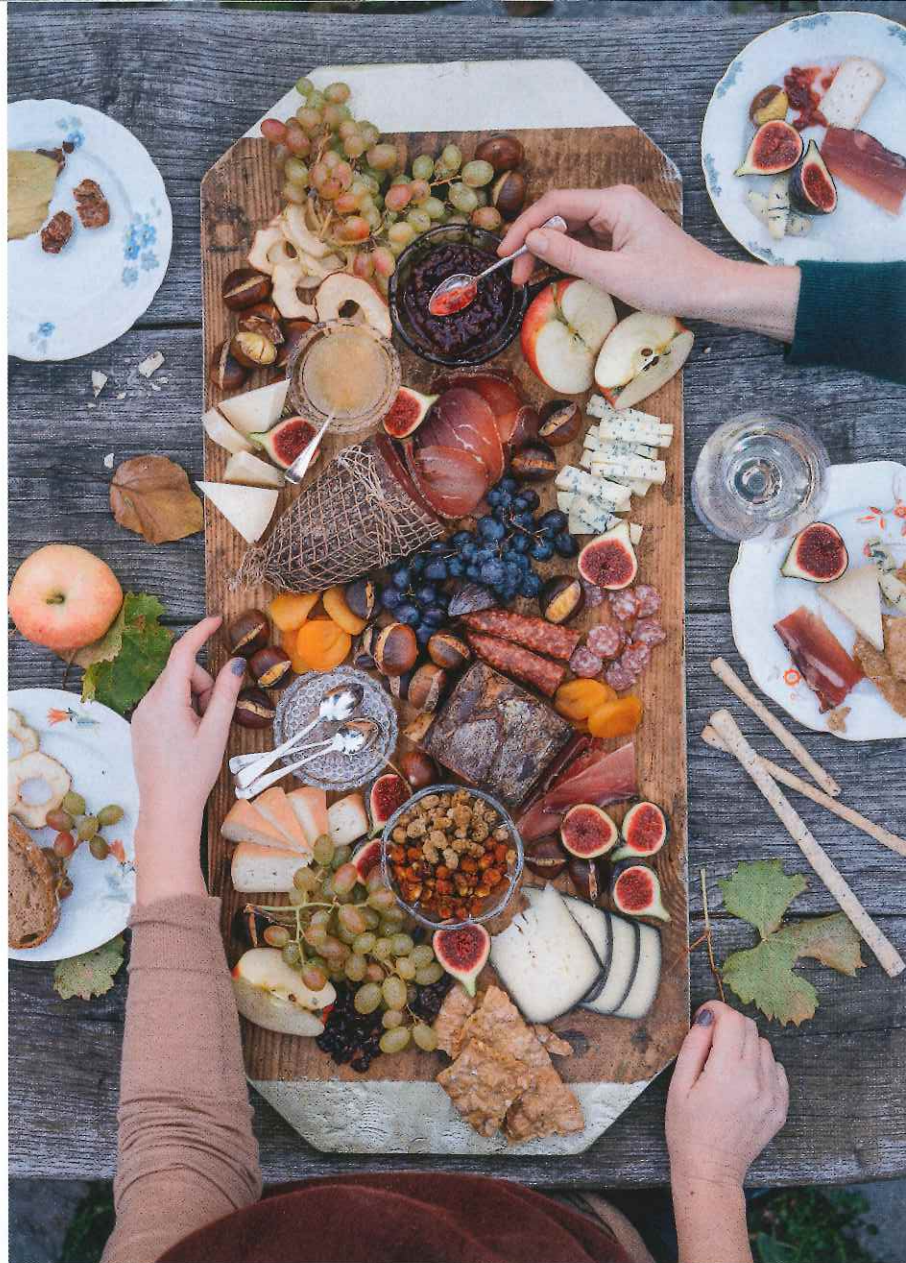


SUITE&BREAKFAST
Le foto di questo servizio
sono state scattate
all'Ottmanngut di Merano:
un antico albergo, gestito
dalla stessa famiglia
dal 1850: gli ospiti sono
seguiti con grande
attenzione alle esigenze
personali e soggiornano
in eleganti suite arredate
con mobili d'antiquariato.
La colazione prevede
tre portate servite
al tavolo, a base
di prodotti regionali
di stagione: in inverno
è allestita nell'orangerie,
dove si può indugiare
anche per una lettura
serale, mentre dalla
primavera all'autunno
è possibile consumarla
nell'incantevole giardino
di palme, cipressi,
oleandri e aranci.
Per info: 0473 449656,
ottmanngut.it/it

Mele rosse, foglie gialle, profumi invitanti... Altro che "mezza stagione", l'autunno è un periodo dall'identità ben precisa, fatto di colori, luci dolci, prodotti golosi e tradizioni antiche. Un momento piacevolissimo, in cui ci si può ancora concedere un pranzo all'aperto. Per onorarlo ci siamo ispirati a un'usanza altoatesina che lo celebra con un rito favoloso, il Törggelen: a piedi, in una laica processione di amici e parenti, si va nei masi a gustare i sapori del momento. Frutti, salumi, formaggi, e poi zuppe, carni, dolci di castagne. Un trionfo di bontà da cui, con l'aggiunta di qualche spunto creativo, nasce questo menu d'eccezione. Si inizia con i crostoli, sorta di gnocco fritto che abbiamo insaporito con un trito di acciughe e salvia, da intingere in una goduriosa crema di ricotta con cipollotti e un pizzico di paprica.

> segue a pag. 22





COME IN ALTO ADIGE

A sinistra, una ricca assesta autunnale a base di frutti, affettati, confetture, miele, caldarroste e pani artigianali. Ripropone gli ingredienti del Törggelen dell'Alto Adige, il rituale pranzo per salutare l'autunno che si tiene nei masi (alcuni aprono la cucina solo per questa occasione): amici e parenti li raggiungono a piedi, in genere dopo una scampagnata.



> segue da pag. 21

A seguire, un'assesta ottobrina che raduna quanto di meglio la stagione possa offrire: formaggi e conserve, bresaola, speck e salamini, mele, uva, gli ultimi fichi, le caldarroste, i pani rustici. Una meraviglia che già da sola lascia intuire perché in Alto Adige a fare il Törggelen ci vanno a piedi, previa lunga passeggiata... Per chi invece si trova con gli amici nella casa di campagna e ha fatto solo i due passi che separano la sala dal giardino (e magari altri due per rientrare se la temperatura scende), il consiglio è di andarci piano con l'antipasto, perché non siamo che all'inizio. Dalla cucina arriva già il profumo irresistibile della tradizionale zuppa alla birra: una crema di latte e panna, profumata con scorza di limone e cannella, che abbiamo impreziosito scegliendo una bionda alle castagne, foriera di un tocco dolce ma deciso.

> segue a pag. 25

ZUPPA DI BIRRA

In una casseruola sciogliete 100 g di burro con un pezzetto di scorza di limone, 1/2 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di zucchero di canna e un pizzico di chiodi di garofano in polvere. Stemperatevi 150 g di farina, fatela tostare per qualche istante e poi aggiungete 500 ml di latte a filo mescolando con una frusta. Lasciate sobbollire brevemente fino al formarsi di una vellutata liscia e densa. Intanto, montate 75 ml di panna fresca, incorporate il tuorlo e 150 ml di birra di castagne e unite il tutto alla vellutata. Lasciate riprendere il bollore, salate, pepate e spegnete il fuoco. Servite la zuppa calda con crostini di pane nero alla frutta secca tostati in forno.

Per 4 persone



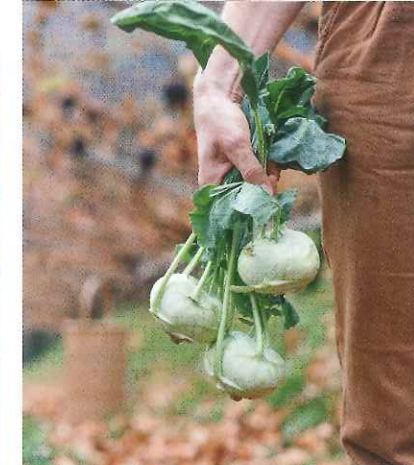


Costine di maiale
al ginepro, pag. 27



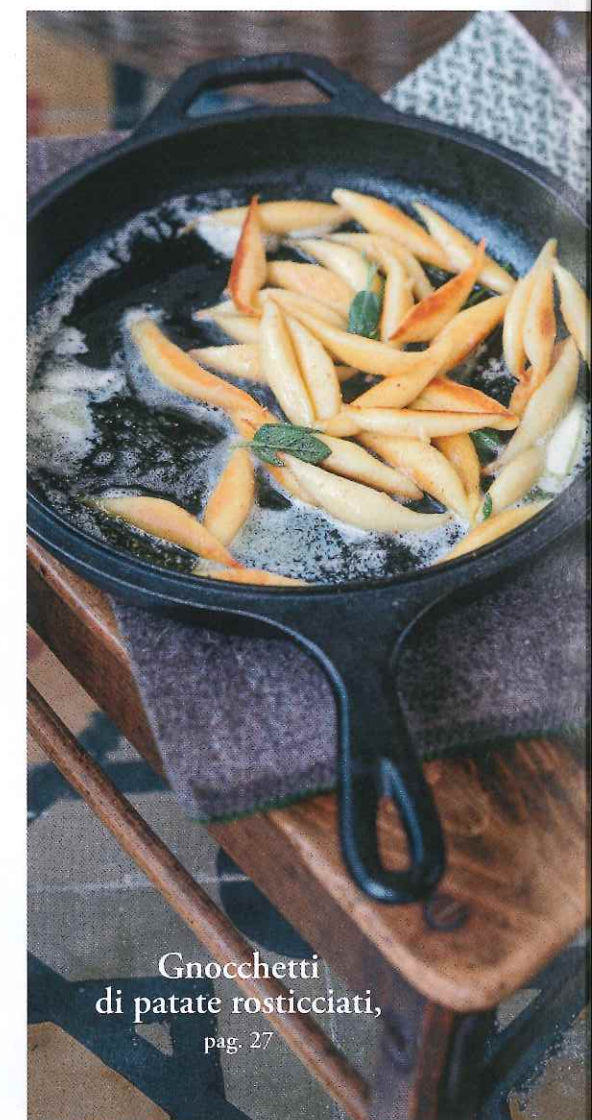
CAVOLI RAPA RIPIENI

Pelate 4 cavoli rapa, privateli della calotta e svuotateli aiutandovi con uno scavino (tenete da parte la polpa) e lessateli in acqua bollente salata per 10 minuti. Tritate 1 cipolla con 100 g di pancetta e la polpa dei cavoli rapa e fate appassire il tutto in padella con un pizzico di sale (senza altri condimenti). Tritate 150 g di pane alle noci e unitelo al soffritto. Fuori dal fuoco, bagnate il mix con poca acqua e incorporate 1 uovo sbattuto con un pizzico di pepe. Farcite i cavoli rapa con il composto, cospargeteli con un po' di formaggio stagionato da grattugia e qualche fiocchetto di burro e infornateli a 190° per 25 minuti. Per 4 persone



> segue da pag. 22

Come secondo c'è il doveroso e prelibato arrosto di maiale, che acquista un tocco gourmand grazie a una marinatura allo zenzero e a un fondo di cottura cremoso sfumato alla grappa: la cottura in forno, in parte al cartoccio e poi in casseruola, garantisce inoltre un risultato morbidissimo al cuore e croccante all'esterno. Per accompagnare, gli originali cavoli rapa (più morbidi delle rape tout court) con un classico ripieno di pane alle noci, pancetta e cipolla; e poi gli gnocchetti di patate rosticciati, in guisa di patatine fritte ma ben più buoni. A questo punto, se è vero che la vita è bella, il programma potrebbe essere: frutta di stagione, caffè e pisolino. Al risveglio un altro caffè e quindi la torta, che è una delizia alle castagne (rivisitazione dei tipici krapfen ai marroni), con l'impasto che resta leggermente umido, di quelle che non te le scordi più.



Gnocchetti
di patate rosticciati,
pag. 27

TORTINO MORBIDO DI CASTAGNE

Sbucciate 300 g di caldarroste. Fate fondere a bagnomaria 40 g di cioccolato fondente. Frullate 180 g di caldarroste con 60 ml di latte in modo da ridurle in purea. Sgusciate 3 uova, separate i tuorli e gli albumi e montate a neve questi ultimi: quando inizieranno a prendere volume aggiungete 100 g di zucchero poco alla volta. Poi unite al composto il cioccolato fuso, i tuorli e la purea di castagne mescolando delicatamente con una spatola. Versate l'impasto in una tortiera a cerniera di 20 cm di diametro imburata e infarinata e cuocete in forno caldo a 160° per 30 minuti. Lasciate raffreddare la torta e poi decoratela con 250 ml di panna fresca montata con 1 cucchiaino di zucchero a velo, le castagne rimaste e petali di fiori. Per 8 persone

CROSTOLI CON CREMA DI RICOTTA AI CIPOLLOTTI E PAPRICA

PER 4 PERSONE

300 g di farina - 150 g di ricotta
- 75 ml di latte - 35 g di burro
morbido - 30 ml di panna fresca
- 4 acciughe sotto sale
- 1 mazzetto di cipollotti
- 1 ciuffo di salvia
- 1 cucchiaino di paprica
- olio extravergine d'oliva
- olio per friggere - sale - pepe

- 1 Lavorate la farina con il latte, il burro e un pizzico di sale in modo da ottenere un impasto liscio. Avvolgetelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare mezz'ora.
- 2 Tritate finemente i cipollotti e fateli appassire a fuoco dolce per pochi istanti con un filo di extravergine, un pizzico di sale e la paprica. Uniteli alla ricotta e mantecate il tutto con la panna: se necessario, ammorbidite la salsa con qualche cucchiaino di acqua.
- 3 Diliscate le acciughe, dissalatele e tritatele con la salvia. Con il matterello stendete la pasta in una sfoglia sottile e cospargetene metà con il trito di acciughe e salvia. Richiudetela a libro e assottigiatela un poco: dovrete ottenere uno spessore di 2-3 millimetri. Ricavate tante losanghe con una rotella dentellata e friggetele in olio bollente. Quando saranno gonfie, scolatele su carta per fritti, salate e pepate. Servite i crostoli con la crema alla paprica.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 20 minuti ● 600 cal/porzione

COSTINE DI MAIALE AL GINEPRO

PER 4 PERSONE

1 costato di maiale di 1 kg
- 150 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 2 cm di radice di zenzero
- 1/2 costola di sedano - 1 piccola cipolla - 1 carota - 1 bicchierino di grappa - 4 bacche di ginepro
- 2 rametti di rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale - pepe

- 1 Dividete il costato in due parti. Grattugiate lo zenzero, mescolatelo con 2 bacche di ginepro pestate e una presa di sale: strofinare i due pezzi di costato con il mix, quindi irrorateli con un filo d'olio e avvolgete ognuno con un foglio di alluminio

mettendo nei cartocci anche qualche ciuffetto di rosmarino. Lasciatele marinare per mezz'ora.

- 2 Disponete i due cartocci in una teglia e infornateli a 200° per 30 minuti. Quindi eliminate l'alluminio, unite al fondo di cottura le verdure pulite e tritate grossolanamente e proseguite la cottura per 40 minuti a 170°.
- 3 Prelevate le costine e tenetele in caldo. Mettete il fondo di cottura sul fuoco, aggiungete le bacche di ginepro rimaste e la grappa e lasciate evaporare. Passate il sugo al setaccio e mescolatelo con l'amido di mais stemperato con la panna. Fate legare il tutto a fiamma dolce, regolate di sale e pepate. Servite le costine con la salsa a parte.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 70 minuti ● 850 cal/porzione

GNOCCHETTI DI PATATE ROSTICCIATI

PER 4 PERSONE

500 g di patate per gnocchi
- 2 tuorli - 2 cucchiaini di fiocchi di patate per purè - 60 g di burro - farina (circa 50 g)
- 1 mazzetto di salvia - noce moscata - sale - pepe

- 1 Lessate le patate, sgocciolatele e fatele intipidire sotto acqua fredda. Sbucciatele e schiacciatele subito. Incorporate i tuorli e i fiocchi di patate, salate poco e lavorate l'impasto velocemente sul piano di lavoro: unite anche un po' di farina, se necessaria a ottenere un composto abbastanza sodo.
- 2 Ricavate dall'impasto dei lunghi cilindretti di circa 1,5 cm di diametro, tagliateli in pezzetti di 5 cm e fateli rotolare tra le mani in modo da renderli affusolati alle estremità.
- 3 Tuffate gli gnocchetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli con una schiumarola dopo 20 secondi da quando vengono a galla. Trasferiteli pochi per volta in uno scolapasta e raffreddateli sotto l'acqua corrente. Fate sciogliere il burro con la salvia e una grattatina di noce moscata in una padella a fondo pesante e friggetevi gli gnocchetti per qualche minuto finché prendono colore. Salate e pepate e servite.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 45 minuti ● 300 cal/porzione

BERE GIUSTO

Questo menu ci affida due linee chiare e distinte. La prima è indirizzata dalla zuppa, alla quale accosteremo la stessa birra usata nella sua elaborazione e che potremo servire sia sul tagliere sia sui crostoli profumati. All'arrivo delle costine di maiale mettiamo invece in gioco il vino, un classico Lagrein Scuro altoatesino, dalla stoffa spessa e dall'energia nitida, capace di sgrassare senza aggredire e di accompagnare anche la fragranza dei cavoli rapa. Un brandy invecchiato almeno 12 anni è l'ideale sul tortino di castagne.

