

RICETTE

RICETTE
con il Formaggio
Vezzena



ANTIPASTI

CARPACCIO DI CERVO CON VEZZENA STRAVECCHIO

Ingr: per 4 persone

300 g di filetto di cervo

succo di 1 limoni del Garda

olio,sale e pepe in giuste dosi

100 g di scaglie di vezzena stravecchio

1 foglio di carta oleata o forno

30 g di erba cipollina tagliata sottilmente

Preparazione

Ricavare dal filetto di cervo piccoli medaglioni e batterle delicatamente con il batticarne nella carta oleata piegata a portafogli.

Disporre le fettine ricavate in un piatto da portata e condire con olio,sale,pepe e il succo del limone. Adagiare sul carpaccio le scaglie di vezzena e spolverare con erba cipollina fresca .In alternativa o a seconda dei gusti si può sostituire l'erba cipollina con lamelline di sedano verde o rucola selvatica.

MEDAGLIONE DI POLENTA DI STORO CON VEZZENA MEZZANO E PORCINI

Ingr: per 4 persone

300 g di polenta fresca o avanzata

100 g di vezzena mezzano

100 g di porcini freschi

olio,sale e pepe in giuste dosi

1 foglio di carta oleata o forno

30 g di prezzemolo fresco tritato

1 spicchio di aglio fresco tritato

Preparazione

Adagiare la polenta fresca in una pirofila dai bordi alti almeno 5 cm e far raffreddare. Nel frattempo mondare i funghi porcini con un panno umido o in alternativa a causa di periodo potete usare funghi surgelati.(Consiglio per il surgelato intero di scongelarlo in forno a 180° per circa 10 minuti per ottenere la fuoriuscita dell'acqua in eccesso e per un colore candido)Una volta compattata la polenta creare con un coppa pasta dei medaglioni ,*"va bene qualsiasi forma"*, e disporli in una teglia con carta forno .

Tagliare il mezzano a pezzi un terzo più piccoli del medaglione e adagiateli sui medaglioni. Completateli con le lamelle di porcini condite a crudo con olio,sale pepe e prezzemolo tritato e appoggiateli sul mezzano e infornare a 180° forno statico per 10-15 minuti e servire ben caldi. In alternativa il fungo porcino fresco si può mettere anche all'uscita del medaglione infornato solo con il mezzano.

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL MULLER THURGAU MANTECATO AL VEZZENA MEZZANO

Ingr: per 4 persone

400 g di riso vialone nano

2 scalogni

150 di vezzena mezzano grattugiato

80 g di burro nostrano

750 cl di muller thurgau

½ bicchiere di olio d'oliva del Garda

1 lt di brodo vegetale in bollore

Preparazione

In una pentola versare il mezzo bicchiere d'olio e aggiungere gli scalogni tritati e far imbiondire per qualche minuto.

Aggiungere il riso e far tostare e irrorarlo con tutto il vino.

Una volta evaporato il vino continuare la cottura aggiungendo il brodo poco alla volta per almeno 15 minuti.

Una volta raggiunta la cottura, assicuratevi che il riso sia all'onda scuotendo il tegame e mantecare il risotto con burro e vezzena mezzano. Prima di servirlo farlo riposare un paio di minuti e se vi piace il gusto potete aggiungervi anche la scorretta di un limone grattugiato durante la mantecatura.

TAGLIOLINI FRESCHI AL VEZZENA DI MALGA FRESCO E SPECK

Ingr: per 4 persone

400 g di tagliolini freschi

250 g di panna fresca

150 di vezzena di malga fresco a dadini

30 g di erba cipollina tagliuzzata finemente

100 g di fettine di speck tagliate leggermente più spesse circa 2mm

una noce di burro

Preparazione

Piatto semplice, veloce e di gusto si prepara mettendo in un pentolino la panna fresca e portare a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore aggiungere i dadini di vezzena e spegnere il fuoco. Lasciare riposare per alcuni minuti, nel frattempo buttare i tagliolini nell'acqua bollente e salata. A parte in un saltiere mettere la noce di burro e le striscioline di speck ricavate dalle fettine e farle spumeggiare alcuni secondi, scolare i tagliolini e aggiungerli nello speck e mantecare con la crema di vezzena spolverando con l'erba cipollina. Servire subito ben caldo.