Glocal Gourmet

Sapori locali di storie globali

Ricettario di
piatti tipici di Nova Gorica
versione estiva

perla

hit universe of fun

Matjaž Šinigoj, chef de cuisine del centro Perla, si dedica alla cucina con tutto il suo cuore. Vanta una notevole esperienza nel suo lavoro, ma soprattutto dedizione, rigorosa accuratezza e invidiabile creatività. È in continua ricerca del miglioramento, dei nuovi sapori e combinazioni, degustandone in pratica la qualità. Proviene dal villaggio Tabor di Dornberk, pertanto trae la sua ispirazione culinaria dalla tradizione gastronomica della sua Goriška per la creazione dei capolavori culinari con cui vizia i sensi degli ospiti più esigenti dei ristoranti del Perla.

Le ricette

Livello di difficoltà della preparazione: 3

Oh, mia dolce Goriziana (versione estiva)

Pomodori pelati freschi *500 g*
Pomodoro ramati *500 g*
Cipolla bianca *50 g*
Sedano *40 g*
Carote pelate *50 g*
Spicchio d'aglio
Olio d'oliva *20 g*
Burro *10 g*
Foglio di alloro
Sale grosso

Base vegetale di zucchine
Ritagli e scarti di zucchine *250 g*
Porro (parte verde) *100 g*
Sedano *50 g*
Carote *50 g*
Cipolla *50 g*
Pomodori ramati *150 g*
Spicchio d'aglio
Foglio di prezzemolo *25 g*
Foglio di alloro
Pepe nero in grani interi
Olio d'oliva, Sale

Crema di pomodori

Lavate, pelate e tagliate a dadini la cipolla, le carote, il sedano e i pomodori. In una casseruola mettete un filo d'olio e il burro, le verdure tagliate a dadini, lo spicchio d'aglio tagliato a metà e il foglio di alloro. Lasciate cuocere il tutto a fiamma bassa. Quindi aggiungete i pomodori ramati tagliati a dadini e lasciate cuocere per altri 10-15 minuti. Aggiungete i pomodori pelati tagliati a dadini e cuocer il tutto per circa 20-30 minuti. Trascorso il tempo setacciate la zuppa, versatela in un'altra casseruola e procedete con la cottura per altri 10-15 minuti da farla restringere un po'. Salate e pepate, a piacere potete aggiungere un cucchiaino di zucchero. Per un colore rosso più intenso potete aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Orzotto

Lavate, pulite e tagliate a dadini le verdure. In una casseruola mettete un filo d'olio d'oliva per soffriggere le verdure. Una volta fatto il soffritto di verdure, aggiungete il ghiaccio e l'acqua, salate e pepate leggermente. Lasciate bollire per almeno 30 minuti e togliete la spuma, che si forma durante la cottura. Una volta cotta le verdure, lasciate riposare per 10 minuti, togliete il foglio di alloro e frullate con un mixer a immersione.

Zucchine e fiori di zucchine

In una casseruola rosolate lo scalogno pulito e tagliato a dadini, aggiungete il foglio di alloro, le zucchine tagliate a dadini, pepate e lasciate cuocere fino ad ammorbidire il tutto. Ogni tanto bagnate il tutto con la base di zucchine. Una volta cotte, schiacciate le zucchine con una forchetta, aggiungete il basilico tagliato a striscioline e il sale.

Zucchine e fiori di zucchine *200 g*
Scalogno *20 g*
Basilico *10 g*
Olio d'oliva
Base vegetale di zucchine
Foglio di alloro

Fiori di zucchine

Pulite i fiori di zucchine togliendo il gambo. Tagliate la cipolla a dadini e rosolatela sull'olio d'oliva fino a farla appassire, aggiungete i filetti di sarde e cuocete fino a farli sciogliere. Tagliate a dadini il pane da toast. Setacciate la ricotta e aggiungete il formaggio grattugiato e la cipolla rosolata con i filetti di sarde. Salate e pepate a piacere. Farcite i fiori di zucca con la farcitura e chiudeteli premendo bene per non far uscire il ripieno. Distribuite i fiori di zucca farciti in padella sull'olio riscaldato, coprite con un coperchio e spegnere il fuoco.

Ricotta di Tolmino *200 g*
Filetti di sarde *50 g*
Pane da toast- *2 fette*
Formaggio stagionato Tolminec grattugiato *50 g*
Basilico *10g*
Cipolla novella con gambo *60 g*
Olio d'oliva, Sale, Pepe

Orzo

Scaldate una casseruola, aggiungete l'orzo e tostatelo un po'. Una volta tostato, aggiungete il vino, lo scalogno tagliato a dadini e precedentemente rosolato. Aggiungete la base vegetale di zucchine e lasciate cuocere (attenti a cuocerlo al dente), aggiungete le zucchine in umido e se necessario lasciate cuocere ancora per un po' oppure aggiungete un po' di base se risulta troppo secco. Spegnete il fuoco, iniziate a mescolare e a poco aggiungete l'olio, il burro e il formaggio grattugiato. ***Consiglio utile:*** *mescolate con un mestolo di legno, che non danneggia i chicchi.*

Orzo (chicchi d'orzo integrali) *300 g*
Scalogno tagliato a dadini *20 g*
Vino bianco *40 g*
Base di zucchine *circa 1 l*
Burro *60 g*
Olio d'oliva *50 g*
Formaggio stagionato Tolminc *60 g*

Pomodori

Lavate i pomodori e tagliateli a metà. Salate, pepate e aggiungete il basilico e l'olio d'oliva. Quest'ultimo va aggiunto, quando si desidera aggiungere un tocco di freschezza al piatto.

Pomodori ciliegini *40 g*
Pomodori ciliegini verdi *40 g*
Pomodori ciliegini gialli *40 g*
Foglio di basilico tagliato a strisce *20 g*
Olio d'oliva
Sale
Pepe

Composizione finale del piatto

In un piatto fondo porre 1 dl di base di pomodoro, al centro aggiungere un cucchiaio grande di orzotto, riponendo sopra i fiori di zucchine e passare il tutto con un filo d'olio d'oliva. A scelta potete aggiungere pangrattato tostato a secco in padella e infine aggiungere un filo d'olio.

Trota secondo i miei gusti

2 trote
Ramo di timo
Olio d'oliva *50 g*
Burro *30 g*

Scarti di pesce (testa, lische e coda) tagliati grossolanamente
Scalogno *20 g*
Cipolla bianca *20 g*
Porri *20 g*
Ramo di prezzemolo *20 g*
Vino bianco *50 g*
Ramo di timo
Olio d'oliva

Patate novelle, che contengono poco amido *600 g*
1 limone (ecologico)
Scalogno *60 g*
Base di pesce
Olio d'oliva
Sale, pepe

Pulite le trote, togliete le frattaglie e sfilatele. Togliete le lische costali e ritagliate. Mettete l'olio d'oliva nella padella calda, aggiungete la trota a pelle in giù e un ramoscello di timo. Quando indurisce, aggiungete il burro. Una volta sciolto il burro, inclinate la padella e con l'aiuto di un cucchiaio bagnate la trota con l'olio finché non è pronta.

Base di pesce

Rosolate le verdure tagliate a dadini in una casseruola con un filo d'olio. Una volta appassite le verdure aggiungete le lische di pesce, rosolate e aggiungete il vino bianco. Quando il vino evapora, aggiungete acqua fredda (circa 1 litro) e il timo. Portate a bollitura e cuocete per 20 minuti a fiamma media, togliendo la spuma formatasi durante la cottura. Una volta raffreddata, filtrate finemente e togliete il grasso.

Crema di patate con limone

Pelate le patate e tagliatele a cubetti. Rosolate con olio d'oliva lo scalogno tagliato a dadini e una volta appassito aggiungete le patate, rosolate un po' e versate la base di pesce fino a coprire il tutto. Salate e lasciate cuocere fino a diventare morbido. Qui bisogna essere attenti alla giusta quantità d'acqua. Frullate il tutto per ottenere una crema liscia, che non deve essere tropo liquida o acquosa. Nel frattempo aggiungete il succo di mezzo limone unito all'olio d'oliva. Salate e pepate a piacere.

Melanzane

Grigliate le melanzane a fuoco aperto quasi fino a bruciarle e poi spostatele al forno preriscaldato a 180 gradi per 30-35 minuti. Potete utilizzare anche la griglia. Fate raffreddare le melanzane, togliete le parti bruciate e tritate grossolanamente la parte centrale. Salate, aggiungete un filo d'olio e foglie di maggiorana fresca. Mescolate bene e con l'aiuto di un cucchiaio formate delle quenelle. In fine cospargere con fior di sale.

Melanzane *300 g*
Olio d'oliva *20 g*
1 ramo di maggiorana fresca
Sale e fior di sale

Foglie di barbabietola

Lavate e tagliate a cubetti le foglie e i gambi di barbabietola. Mettete in tegame un filo d'olio, un spicchio d'aglio pestato e lasciate aromatizzare leggermente. Togliete lo spicchio d'aglio e aggiungete le foglie bagnate di barbabietola. Salate, coprite con un coperchio e lasciare stufare. A fine cottura cospargete il tutto con gocce di succo di limone.

Foglie di barbabietola *200 g*
Olio d'oliva *40 g*
Spicchio d'aglio
Succo di limone *20 g*

Composizione finale del piatto

Disponete la crema di patate nel piatto, metteteci sopra una quenelle di melanzane e a fianco il filetto di trota grigliato. Infine aggiungete le foglie stufate di barbabietola.

Pesca

Latte *500 ml*
4 tuorli d'uovo
Zucchero *70 g*
Amido *40 g*
Farina di grano duro *30 g*
Bacca di vaniglia
Burro *50 g*
Liquore amaretto
Panna montata *150 g*

4 albumi avanzati dalla crema alla vaniglia
Zucchero *240 g*

4 pesche
Burro *40 g*
Zucchero di canna *90 g*
Stella di anice
Scorza di cannella
Vino Sauvignon *100 g*

Crema alla vaniglia

Fate bollire oil latte con una bacca di vaniglia. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero, infine aggiungete l'amido e la farina. Mescolate il tutto per ottenere una crema liscia e aggiungete lentamente il latte bollito. Mescolate bene e riportate sul fuoco. Lasciate bollire a fiamma bassa. Quando la crema e cotta, spostatela in un pentolino e mescolando con una frusta aggiungete il burro poco a volta. Mescolate fino a raffreddare un po'. Quando la crema è raffreddata, aggiungete il liquore e incorporate la panna montata girando delicatamente.

Meringa

Montate a neve gli albumi con la metà di zucchero. Quando la neve è poco ferma aggiungete l'altra metà di zucchero e continuate a sbattere fino a ottenere una neve fermissima.

Pesche

Lavate le pesche, tagliatele a metà e togliete il nocciolo. Rotolate la parte interna delle pesche nello zucchero di canna e rosolatele in un tegame con il burro, infine aggiungete il vino bianco. Aggiungete la stella di anice e la scorza di cannella, lasciando cuocere fino ad addensare.

Sbriciolata

Mescolare bene tutti gli ingredienti. Sbriciolare con le mani il composto e far cuocere per 10-15 minuti al forno a 170 gradi.
Mettete la crema nella sac a poche e disponetela nel piatto a forma della lettera "S". A fianco disponete la pesca rosolata con un po' di salsa e cospargete il tutto con la sbriciolata alle mandorle. Formate le meringhe sul piatto con sac a poche e fiammeggiatele con un cannello per dolci. Decorate il tutto con foglie di menta.

Polvere di zucchero *100 g*
Burro *100 g*
Farina *100 g*
Farina di mandorle *100 g*

Note

Perla, Resort & Entertainment
Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica

www.perla-novagorica.com | www.hit.si