



Sapori locali di storie globali

Ricettario di
piatti tipici di Nova Gorica
versione autunnale



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



Lingua di vitello con zucca, funghi porcini e latte acido

Crema di zucca

Fate rosolare lo scalogno tagliato a dadini su olio d'oliva finché non assume un bel colore dorato, allora aggiungete l'aglio e quando emette un buon profumo sfumate il tutto con il vino bianco. Lasciate sbollentare, aggiungete la zucca tagliata a dadini, aggiungete un po' d'acqua, sale e il peperoncino tagliato. Fate stufare per circa 15-20 minuti, finché la zucca non diventa morbida.

Per finire la crema

Fate sciogliere lo zafferano in due cucchiaini d'acqua calda e aggiungete la panna. Spostate la zucca rosolata nel mixer, aggiungete la panna con lo zafferano, pepe bianco e frullate bene.

Dadini di zucca rosolati

Tagliate la zucca a dadini uniformi, salate e cuocete a vapore. Fate raffreddare e marinare con l'olio d'oliva e il timo.

Zucca a dadini 350g
Scalognò a dadini 50g
Aglio 1 spicchio
Vino bianco 50g
Olio d'oliva 20g
Peperoncino

Panna 100g
Zafferano di Tolmino 0,05g
Sale, pepe bianco

Zucca 150g
Olio d'oliva 10g
Sale, pepe bianco
Ramo di timo

Funghi porcini

Mettete su un filo d'olio d'oliva i funghi porcini lavati e tagliati, salate e aggiungete un pizzico di zucchero. Fate rosolare fino alla doratura.

Lingua di vitello

Preparate il fondo di verdure e spezie. Lavate la lingua sotto l'acqua fredda e poi ponetela in una pentola con acqua bollente salata per 2 minuti. Allora toglietela dall'acqua e fatela raffreddare nel ghiaccio. Dopodiché mettetela nel fondo di verdure e cuocetela appena sotto bollitura per circa due ore. A fine cottura toglietela dalla pentola e pelatela ancora calda. Fate raffreddare e tagliate a fette.

Semi di zucca con formaggio

In una pentola rivestita di teflon calda fate sciogliere il formaggio, ricoprite con i semi di zucca e fate raffreddare.

Funghi porcini

freschi 200g

Olio d'oliva 10g

Sale, pepe bianco

Ramo di timo

Pizzico di zucchero

Lingua di vitello

1 pezzo

Cipolla tagliata a

dadini 150g

Carote tagliate a

dadini 50g

Sedano 10g

Foglio di alloro 2 pezzi

Pepe nero in grani

Chiodi di garofano,

noce moscata, timo

Formaggio

stagionato 100g

Semi di zucca 100g



Gnocchi di patate con fichi e pecorino stagionato

Gnocchi di patate

Lavate le patate e senza pelarle mettetele in una pentola con acqua fredda, aggiungete il sale, il rosmarino, la salvia, lo scalogno tagliato a dadini grossolani e lo spicchio d'aglio. Una volta cotte, versate le patate in un colapasta, aggiungete il sale grosso e coprire con uno strofinaccio ammollato nel vino e lasciate riposare da 10 a 15 minuti.

Pelate le patate ancora calde e schiacciatele sul tagliere, lasciate raffreddare un po'. Aggiungete la farina, il formaggio stagionato, il sale, il pepe e la noce moscata. Mescolate delicatamente il tutto con le mani (non impastare) e amalgamate lentamente fino ad ottenere un impasto compatto. Prendete in mano un pezzo di impasto, disponete al centro il ripieno di fichi, chiudete e formate gli gnocchi con le mani. Fate cuocere in acqua bollente salata. A fine cottura spostateli in una padella con il burro e fate dorare. Nel caso in cui le patate contengono troppa acqua o troppo poco amido, aggiungete 1 uovo all'impasto.

Patate (contenenti più amido) 600g

Acqua 5l

Sale grosso 100g

Rosmarino, salvia

Scalogno 50g

Aglio 1 spicchio

Vino 80g

Sale grosso 15g

Farina 200g

Parmigiano 100g

**Sale, pepe,
noce moscata**

Farcitura di fichi

Fate rosolare nel burro fuso i fichi tagliati a dadini, se avete i fichi sechi lasciateli in ammollo in acqua e vino tutta la notte in frigorifero, aggiungete un rametto di rosmarino, in fine il pangrattato e quando il tutto si raffredda ancora il parmigiano e la buccia di limone. Aggiungete al vino bianco un cucchiaino di senape, sbollentate e fate aggiungere al ripieno. alla fine assaggiate e, se necessario, aggiungete un po' di sale.

Crema di castagne

Sul burro fuso fate leggermente rosolare la farina di castagne e aggiungete il latte. Mescolate lentamente fino alla bollitura, salate, pepate e aggiungete un po' di noce moscata. A fine cottura disponete la salsa nel piatto.

Composizione del piatto:

Disponete nel piatto la crema di castagne, aggiungete gli gnocchi, fate cospargere il tutto con delle erbe aromatiche di stagione, aggiungete un po' di gocce di olio d'oliva e cospargete con le nocciole tritate e con il pecorino stagionato grattugiato.

Fichi 200g
Parmigiano 50g
Buccia di limone, rosmarino
Vino bianco 50g
Senape 10g
Pan grattato 40g
Burro 40g

Farina di castagne 50g
Latte 200g
Burro 50g
Noce moscata



Capocollo di maiale cotto nella birra con mele rosse e rosa canina

Capocollo di maiale

Salate e pepate il capocollo, cospargete con lo zucchero, il timo e il rosmarino. Fate unger bene il tutto nella carne e lasciate marinare per circa 8 ore nel frigorifero. Fate cuocere il brodo con le verdure e altre spezie. Aggiungete il capocollo nel brodo ancora caldo e quando l'acqua inizia a bollire di nuovo aggiungete la birra e lasciate bollire lentamente per circa 1-1,5 ora. Togliete regolarmente la schiuma che si crea durante la cottura. Quando la carne è cotta, toglietela dalla pentola, filtrate il brodo e lasciate raffreddare. Assaggiate per verificare la quantità di sale e togliete il grasso. La carne va sempre mantenuta nel brodo, così mantiene la sua freschezza.

Crema di mele

Mettete a bollire l'aceto, la cipolla, le carote, il sedano e il rosmarino fino alla riduzione e lasciate raffreddare. Pulite i frutti di rosa canina, togliete i semi e fate sbollentare i gusci in acqua salata per circa 1 minuto. Lavate le mele e mettete a cuocere nel forno a 160 gradi per circa 45 minuti. Lasciate raffreddare, togliete i semi e il guscio.

In una pentola fate sciogliere il burro, aggiungete la rosa canina, la riduzione di aceto e le mele cotte al forno. Lasciate stufare fino a far evaporare l'acqua in eccesso e frullate bene.

Capocollo di maiale

600g

Birra 0,5l

Carote 200g

Sedano 100g

Cipolla 100g

Ramo di prezzemolo

100g

Pepe rosso, sale,
zucchero

Bacche di ginepro,
foglio di alloro,
semi di anice, timo,
rosmarino

Mele (red love) 800g

Burro 50g

Frutti di rosa canina

10g

Aceto di mele 1,5dc

Cipolla a dadini 60g

Carote a dadini 60g

Sedano a dadini 50g

Rosmarino

Rapa fresca

Lavate la rapa e tagliatela a dadini. Fatela cuocere in acqua salata con l'aggiunta di un po' di zucchero. State attenti a mantenerla al dente. In una pentola fate sciogliere il burro con l'olio d'oliva, aggiungete lo spicchio d'aglio e aggiungete la rapa tagliata a dadini. Fate rosolare velocemente e a fine cottura aggiungete un cucchiaino di senape con i semi di senape.

Composizione del piatto:

Mettete un po' di brodo in un piatto fondo, aggiungete una fettina di carne, la purea di mele e il sauté di rapa.

Rapa fresca 800g
Spicchio d'aglio 100g
Senape con i semi di senape 25g



Cioccolato e prugne

Sbriciolata

Impastate bene tutti gli ingredienti, sbriciolate con le mani e cuocete nel forno a 170 gradi per 12 minuti.

Salsa di prugne

Fate sciogliere il burro e rosolate le prugne. Aggiungete lo zucchero e il liquore di Terrano e lasciate cuocere. Nel caso in cui utilizzate le prugne secche, lasciatele in ammollo nell'acqua e diminuire di metà la quantità di zucchero.

Cioccolato

Fate bollire il latte con lo zucchero, aggiungete il tuorlo d'uovo, la gelatina e il cioccolato. Quando il composto si sarà raffreddato, aggiungete il 60% di panna montata mescolando lentamente. Versate in uno stampo e fate congelare.

Quando il composto è congelato, toglietelo dallo stampo e mettetelo sul piatto, sgocciate con la salsa di prugne e cospargete con la sbriciolata. Per decorazione potete utilizzare le foglie di menta, prugne a spicchi e una rete di caramello.

Burro 125g
Noci tritate 125g
Zucchero di canna
100g
Farina 125g
Sale 2g

Prugne a dadini 500g
Zucchero 100g
Liquore di vino
Terrano 50ml
Burro 50g

1 tuorlo d'uovo
Latte 100ml
Zucchero 25g
Cioccolato 75g
Panna montata 150g
1 foglio di gelatina

Perla, Resort & Entertainment

Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica

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