



Ravioli di pere secche – Klotznudln

Piatto tipico della zona a sud della Carinzia del periodo autunnale

Ingredienti:

Per la pasta:

1 uovo, 130 g di farina, Olio di semi, Acqua tiepida, sale

Ripieno:

500 g di pere secche (Klotzn)

½ cipolla 200 g di ricotta fresca (o di polenta)

Tempi 1 ora più il tempo di cottura delle pere

Ricetta:

Fate bollire le pere secche per circa 1 ora, quando sono morbide scolate e quindi si macinatele.

Soffriggete in un po' di burro la mezza cipolla tritata.

Mettete in una ciotola la ricotta (o la polenta), aggiungete la cipolla soffritta, le pere secche macinate e mescolate sino ad amalgamare bene il composto.

Amalgamate con l'acqua tiepida il sale, impastate la farina con l'uovo ed aggiungete l'acqua fino ad ottenere un composto omogeneo morbido. Tirate la pasta con il matterello per ottenere una sfoglia e ritagliate dei dischetti di 7/8 centimetri di diametro. Mettete al centro di ogni dischetto una cucchiata di ripieno, ripiegate la pasta a mezzaluna e pigiate sui bordi con le dita per chiuderla bene.

Fate bollire i ravioli in acqua leggermente salata, quando vengono a galla scolateli, posizionateli sul piatto di portata e condite con burro fuso.

Vino abbinato

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC 2008 AZ. AGR. LE DUE TORRI CORNO DI ROSAZZO UD medaglia argento 2011 selezione internazionale "Selezione del Sindaco"

Antica Trattoria da Giusi
Via Bamberga 19
Malborghetto (UD)
Info@dagiusi.it
www.dagiusi.it



Germano reale allo spiedo

I piatti di selvaggina tradizionali nel Friuli non sono molto elaborati... saggiamente i cuochi locali preferiscono dare il massimo rilievo al sapore naturale delle carni, che

sono di alta qualità

"Masurin tal spèt e polènte zale te golòse"

Ingredienti:

n° 1 germano reale

gr 100 di pesto composto da lardo, cipolla, aglio, salvia e rosmarino, n° 2 fette di lardo, salvia, rosmarino e alloro q.b.

polenta gialla fumante

Preparazione:

Si prenda un germano reale in pieno piumaggio, lontano possibilmente dalla stagione degli amori, lo si spiumi e svuoti fiammeggiandolo; si colmi il ventre con un pesto preparato in precedenza (lardo tritato con cipolla e erbe), lo si fasci con le fette di lardo, salvia ed un rametto di rosmarino assicurandone l'aderenza mediante legatura. Così farcito e fasciato lo si infili nello spiedo. Dopo qualche tempo il germano si colorerà di un bel nocce affocato e dal suo corpo cominceranno a colare gocce di un delizioso sughetto. Dovrete avere cura di ungere spesso il germano con questo sugo in modo che rimanga sempre morbido.

A tre quarti di cottura, dopo circa un'ora, prendete grandi cucchiataie di polenta gialla fumante e ponetela nella leccarda dello spiedo in modo che si imbeva del profumatissimo sugo. Due foglie di alloro poste sulla polenta non guastano.

Vino abbinato

ROSSO D'ARGILLA VENEZIA GIULIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT 2006 AZ. AGR. CROSATO GIOVANNI CIVIDALE DEL FRIULI UD medaglia argento 2011 selezione internazionale "Selezione del Sindaco"

Ristorante "Trattoria Da Toni"
Via Sentinis 1
Gradiscutta Varmo (UD)
info@datoni.net
www.datoni.net

Sapere Sapori



150 anni
150 piatti
150 territori

un'Italia

L'Italia unita
attraverso la sua
cultura gastronomica

Cucina e territorio:
un legame
indissolubile

I 5 piatti del Friuli, selezionati da
Un'Italia

GOOD!

28 ottobre - 1 novembre 2011-Udine



Cjalzòns

I Cjalzòns o Cjalsòns o Cjarsòns sono il piatto caratteristico della Carnia. Un'unica e univoca ricetta non esiste, ogni vallata e ogni famiglia hanno il proprio modo di prepararli, chi più dolci, chi più aromatici, chi con le uova chi senza.

Ed è proprio questa varietà che mantiene viva ed interessante questa ricetta.

Pistum:

300 gr. patate lesse, 300 gr. misto erbe "frite" lesse (Erbe per fritte Carnica: Tarassaco, germogli di luppulo, foglie di fragola, acetosa, piantaggine lanceolata, salvia di prato, strigole, germogli di lampone, ortiche, buon Enrico, farinaccio), gr. 100 ricotta affumicata grattugiata n° 1 mela grattugiata, n° 1 scorza di limone grattugiata gr. 20 cacao polvere, gr. 50 biscotti secchi tritati gr. 100 uvetta passita/ fichi ammollati

Sfoggia:

gr. 500 patate lesse, gr. 200 farina 00, n° 2 uova, pizzico sale

Condimento:

gr. 200 burro, gr. 100 ricotta affumicata, cannella q.b.

Preparazione:

Amalgamare tutti gli ingredienti del "Pistum" e lasciare riposare.

Quindi preparare la sfoggia con le patate lesse schiacciate e amalgamate con la farina 00 e le uova.

Tirare la soglia non molto sottile e ricavarne dei dischetti con il bordo di un bicchiere rovesciato.

Farcire i dischetti con il "Pistum" richiuderli e con le dita imprimere la forma detta "Cappello di Napoleone".

Cucinare i Cjalzòns in acqua bollente salata, saranno pronti quando verranno a galla.

Condirli con il burro fuso e la ricotta affumicata con un pizzico di cannella

Vino Abbinato

FRIULANO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI TOCAI FRIULANO DOC 2009 FERNANDO PIGHIN & FIGLI S. AGR.P.A PAVIA DI UDINE UD medaglia argento 2010 selezione internazionale "Selezione del Sindaco"

Ristorante Al Castello
Via S.Bartolomeo 18
Fagagna (UD)
info@ristorantealcastello.com
www.ristorantealcastello.com



Filetto di coniglio farcito con sapori nostrani e guarnito con i colori della primavera

In tempi non troppo remoti era la carne prediletta per tutte le età per i suoi contenuti, adatta a stomaci deboli, all'alimentazione dei bambini e delle persone in età e consumato in più momenti delle stagioni..

Ingredienti per 4 persone

Per il coniglio

2 filetti di coniglio bene in carne, 6 fettine sottili di pancetta, 3 cucchiari di pane grattugiato, 1 cucchiario di burro, alcune foglioline di timo, un rametto di rosmarino, 1 foglia di salvia, alcune scagliette di formaggio Montasio stagionato, 4 foglie di basilico, mezzo spicchio d'aglio, 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiario di farina 00, mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe q.b.

Per la guarnizione:

mezzo peperone giallo, 1 carota, 1 gambo di sedano, 4 pomodorini, 4 foglie di basilico, 2 cucchiari di olio extravergine di oliva, mezzo cucchiario di aceto di mele, sale

Preparazione:

Mondare gli ortaggi per la guarnizione e tagliarli a giuliana non troppo sottile, condirli con un'emulsione di olio, aceto e sale e mantenere al fresco in frigorifero per il tempo necessario della preparazione del filetto di coniglio.

Fare un trito grossolano con il timo, il basilico e il formaggio. Allargare molto bene i filetti, pennellare con il burro fuso, spolverare con il pane grattugiato, stendere una fettina sottile di pancetta stesa su ogni filetto, distribuite sopra il trito delle erbe, e arrotolare. Fasciare con la pancetta rimasta e legare come un involtino. Riscaldare l'olio in una casseruola, aggiungere l'aglio e farlo rosolare leggermente, toglierlo, salare leggermente gli involtini di coniglio, e infarinarli, sistemarli nella casseruola e farli colorire bene per 5-8 minuti, poi aggiungere la salvia e il rosmarino e il vino bianco. Coprire e cuocere dolcemente per 15 minuti. Togliere gli involtini, tenerli in caldo coperto, aggiungere qualche cucchiario di brodo vegetale, ottenere un sughetto e filtrare. Sistemare sul piatto la guarnizione di ortaggi, togliere lo spago e la pancetta esterna degli involtini e tagliarli a fettine di media grossezza, sistemarle accanto agli ortaggi conditi, cospargere la carne con il sughetto ristretto e regolato di sale e accomodare una foglia di basilico con un pomodorino servire.

Vino abbinato

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI RIBOLLA GIALLA DOC 2010 CADIBON CORNO DI ROSAZZO UD medaglia oro 2011 selezione internazionale "Selezione del Sindaco"

Maestro di Cucina Germano Pontoni
Pasian di Prato (UD)
germanoca@libero.it



Crafus

Per i CRAFUS si utilizza il fegato del maiale macinato e avvolto nel mentere. Il prodotto si presenta sotto forma di una piccola polpetta. Da

qualche anno la riscoperta e la divulgazione di questo povero piatto della tradizione, proveniente da Buja e Artegna, avviene grazie all'Ecomuseo delle Acque del Gemonese in collaborazione con le Lady Chef dell'Unione Cuochi FVG nell'ambito del Progetto "Pan di Sorc"

Ingredienti per 6 persone

500 gr di fegato di maiale, 80 gr di rete di maiale, mezzo cucchiario di burro, 120 gr di " Pan di Sorc " (pane di frumento, segale e mais cinquantino) raffermo, 10 gr di uva sultanina, buccia gialla di limone e arancia, 1 mela renetta, 2 piccole cipolle bianche, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 pizzico di cannella e una grattata di noce moscata, pepe, sale 8 cucchiari di polenta gialla morbida

Preparazione:

Macinare il fegato attraverso il disco medio e mettere in una bacinella, grattugiare il pane e aggiungere metà nel fegato, macinare l'uvetta ammollata e strizzata, la scorza grattugiata di limone e arancia, la mela e la cipolla, unire le spezie il sale, e quindi mescolare molto bene e lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Lavare con acqua e aceto la rete del maiale, asciugarla e allargare su un tavolo da lavoro, tagliare a quadri e dividere la preparazione in tante polpettine (2 a persona), passarle nel resto del pane grattugiato, appoggiarle sulla rete e avvolgerle. Metterle in frigorifero per qualche ora, poi farle rosolare da ambo i lati bagnare con il vino bianco e far evaporare. Coprire per pochi minuti.

Mettere 2 cucchiariate di polenta sui piatti e appoggiare 2 crafus, irrorare con il sughetto formato e servire ben caldo

Vino abbinato

DIS CABERNET FRANC VENEZIA GIULIA IGT 2009 AZ. AGR. BATTISTA IL LATISANA UD medaglia oro 2011 selezione internazionale "Selezione del Sindaco"

Maestro di Cucina Germano Pontoni
Pasian di Prato (UD)
germanoca@libero.it