

## **TRENTINO-ALTO ADIGE**

### **Canederli tirolesi (Tiroler Knödel)**

*Dosi per 10 persone*

**700 g di pane bianco**  
**300 g di speck e pancetta**  
**300 g circa di farina bianca**  
**100 g di salame**  
**2,5 l circa di brodo**  
**4 uova**  
**latte**  
**erba cipollina e prezzemolo**  
**noce moscata**  
**sale**

#### **Preparazione:**

tagliare il pane a cubetti e ammollarlo nel latte.

Tagliare i salumi in una piccola dadolata, tritare un ciuffo di prezzemolo e qualche filo di erba cipollina.

Sgocciolare il pane dal latte, unirvi le uova sbattute, i salumi, il trito di prezzemolo e di erba cipollina.

Salare e insaporire con noce moscata; aggiungere la farina necessaria per rendere il composto consistente e formare delle palline simili a una piccola albicocca.

Infarinarle e lessarle nel brodo bollente per 15 minuti circa.

Note: volendo si possono servire asciutti con burro nocciola e formaggio grattugiato.

## **Capriolo in salsa con mirtilli (Rehfleisch)**

*Dosi per 10 persone*

**1,5 kg di polpa di capriolo**

**250 g di panna**

**200 g di lardo**

**150 g di cipolla**

**1 l di vino rosso**

**marmellata di mirtilli**

**bacche di ginepro**

**alloro**

**farina bianca**

**sale, pepe**

### **Preparazione:**

tagliare la carne a bocconcini e marinarla per 24 ore con il vino e le erbe aromatiche.

Preparare un trito con la cipolla e il lardo.

Rosolare il trito in una casseruola di adeguate dimensioni.

Scolare la carne dalla marinata, infarinarla e disporla nella casseruola.

Lasciare rosolare la carne a fuoco medio-alto, quindi bagnarla con il vino della marinata, salare, pepare e continuare la cottura a fuoco lento per un'ora e 30 minuti circa.

Ultimata la cottura, separare la carne dal fondo di cottura.

Filtrare il fondo, riporlo sul fuoco, aggiungere la panna e lasciar restringere.

Servire la carne con la sua salsa e la marmellata di mirtilli.

## **Chifelini (dolcetti con marmellata)**

*Dosi per 10 persone*

**350 g di farina bianca**

**200 g di patate**

**100 g di burro**

**60 g di zucchero semolato**

**15 g di lievito di birra**

**2 uova**

**latte**

**marmellata di frutta (ciliegie o albicocche)**

**1 limone**

**sale**

### **Preparazione:**

lessare le patate, pelarle e schiacciarle ancora calde.

Sulla spianatoia formare una fontana con la farina e unirvi le patate, il lievito diluito con poco latte tiepido, un uovo, un pizzico di sale e la scorza del limone grattugiata.

Impastare e formare una pasta morbida e omogenea, lasciandola lievitare per circa un'ora.

Stendere l'impasto e ritagliare dei quadrati di 6 cm circa di lato.

Disporre al centro di ogni quadrato un cucchiaino di marmellata.

Piegarli a triangolo e arrotolare i chifelini; disporli in una teglia imburrata e infarinata, dando loro una leggera forma a mezzaluna.

Lasciar lievitare per 40 minuti circa.

Lucidare la superficie con un uovo sbattuto e cuocere nel forno già caldo a 190 °C per 20 minuti circa.

## **Minestrone di orzo alla trentina**

*Dosi per 10 persone*

**600 g di patate**  
**450 g di orzo perlato**  
**200 g di carote**  
**200 g di cipolla**  
**120 g di parmigiano grattugiato**  
**1 osso di prosciutto**  
**maggiorana, rosmarino**  
**prezzemolo**  
**pepe**  
**sale**

### **Preparazione:**

lasciare a bagno l'orzo in acqua tiepida per una notte intera.

Lavarlo e metterlo in una pentola, ricoprendolo con 4 litri di acqua fredda.

Aggiungere l'osso di prosciutto e far bollire per 45 minuti circa.

Tritare la cipolla e preparare un battuto aromatico composto da un ciuffo di maggiorana e un rametto di rosmarino.

Soffriggere con poco olio la cipolla e il trito aromatico, quindi unire il tutto all'orzo in cottura.

Pelare e tagliare a rondelle le patate, le carote e aggiungerli all'orzo.

Salare, pepare e continuare la cottura per un'ora e 45 minuti circa.

A cottura ultimata, levare l'osso di prosciutto, insaporire con un ciuffo di prezzemolo tritato e servire la minestra cospargendola di parmigiano.

## **Pollo ripieno alle noci**

*Dosi per 10 persone*

**3 kg circa di polli (incluse le frattaglie)**

**300 g di midollo di bue**

**300 g di fegatini di pollo**

**100 g di gherigli di noce**

**80 g di pinoli**

**80 g di parmigiano**

**2 uova**

**alloro**

**mollica di pane bianco**

**latte**

**noce moscata**

**pepe**

**sale**

### **Preparazione:**

pulire i polli, eviscerarli, lavarli e disossarli; mettere da parte fegatini e ventrigli (stomaco).

Lessare i ventrigli in acqua aromatizzata con una foglia di alloro.

Ammollare nel latte la mollica di pane.

Sbianchire in acqua bollente i gherigli di noce e pelarli.

Passare nel cutter il midollo di bue, i fegatini, la mollica di pane ben strizzata, le noci, i pinoli e i ventrigli.

Salare, pepare e aggiungere il parmigiano, le uova e una grattata di noce moscata.

Farcire i polli con il composto preparato, richiuderli e cucirne l'apertura.

Bollire nel brodo i polli, a fuoco moderato, per un'ora circa.

Tagliare i polli a pezzi e scegliere se servirli caldi o freddi.

## **Strudel di mele (Apfelstrudel)**

*Dosi per 10 persone*

**1,2 kg di mele renette**  
**400 g di farina bianca**  
**120 g di mollica di pane sbriciolata**  
**120 g di burro**  
**80 g di zucchero semolato**  
**60 g di strutto**  
**70 g di uvetta sultanina**  
**60 g di pinoli**  
**1 limone**  
**1 uovo**  
**cannella in polvere**  
**chiodi di garofano in polvere**  
**farina**  
**zucchero a velo**

### **Preparazione:**

formare sulla spianatoia la fontana di farina, unire sale, zucchero, burro (o strutto) ammorbidito e rompervi nel mezzo l'uovo intero.

Impastare gli ingredienti e unire tanta acqua tiepida quanto basta ad ottenere una pasta leggermente morbida.

Lavorare energicamente per qualche minuto, poi sbattere con forza l'impasto sulla spianatoia per renderlo elastico.

Formare una palla, spennellarne la superficie con poco burro fuso e coprire con una casseruola capovolta e calda, in modo che l'impasto risulti isolato dall'aria.

Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, sbucciare le mele e affettarle sottilmente, metterle in una ciotola con l'uvetta ben scolata, i pinoli, la scorza del limone grattugiata, lo zucchero semolato, la mollica di pane, un pizzico di cannella e di garofano in polvere.

Mescolare e lasciar riposare il composto per alcuni minuti.

Stendere sulla tavola una tovaglia, infarinarla leggermente e porvi sopra la pasta.

Ricavare una sfoglia rotonda con uno spessore di mezzo cm circa.

Passare sotto alla pasta con le mani infarinate e chiuse a pugno, allargando con delicatezza e facendo attenzione a non formare strappi (per renderla molto sottile).

Distribuire il ripieno su tutta la pasta, lasciando il bordo vuoto.

Fondere il burro e distribuirlo sul ripieno, lasciandone un terzo per la lucidatura esterna.

Arrotolare la pasta su se stessa, aiutandosi con la tovaglia, poi premere la sfoglia alle due estremità per impedire la fuoriuscita del ripieno durante la cottura.

Fare rotolare direttamente dalla tovaglia lo strudel sulla placca del forno già imburrata, curvandolo leggermente a ferro di cavallo nel caso in cui il rotolo risultasse più lungo della placca.

Ungere lo strudel con il burro fuso residuo e, cuocere in forno a 190 °C per un'ora circa, spennellando ogni tanto la superficie del dolce con il burro.

Servire freddo, spolverizzato di zucchero a velo.

## Trotelle alla trentina

*Dosi per 10 persone*

**10 trotelle (peso complessivo di 2,2 kg circa)**

**150 g di uvetta sultanina**

**120 g di cipolla**

**70 g di prezzemolo**

**3-4 spicchi di aglio**

**olio di oliva**

**sale**

**farina bianca**

**1 arancia**

**salvia, rosmarino**

**2 limoni**

**6 dl di aceto bianco**

**qualche foglia di menta**

**olio per friggere**

### **Preparazione:**

eviscerare le trotelle, lavarle e asciugarle; inciderle sul dorso e infarinarle leggermente.

Scaldare abbondante olio in una padella per i fritti, unire il rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia.

Friggere le trotelle, cuocendole uniformemente e facendole dorare girandole da una parte e dall'altra.

Sgocciolarle dall'olio, salarle e metterle in una pirofila di dimensioni adeguate, in maniera da creare un solo strato.

Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, mondare e lavare il prezzemolo, affettare la cipolla e tritare aglio e prezzemolo.

Porre sul fuoco una casseruola (non di alluminio) con la cipolla e 200 g circa di olio di oliva.

Rosolare a fuoco lento, appena la cipolla sarà dorata, unire il battuto di prezzemolo, qualche foglia di menta, l'aceto bianco, la scorza grattugiata dell'arancia e dei limoni e l'uvetta, ben scolata e asciugata.

Bollire per cinque minuti circa, poi versare tutto sulle trotelle.

Coprire il pesce e, quando sarà freddo, riporre il recipiente in frigorifero lasciandolo marinare per 24 ore circa.

Prima di servire, sgocciolare le trotelle dalla marinata e decorare il piatto disponendo sopra ai pesci le rondelle sottili di un limone utilizzato per la scorza.