

Menù

Aperitivo floreale

Antipasti:

*Piccole delizie alle erbe
E ai petali di fiori
Salame Bergamasco
Ai petali di fiori lavorato in casera
Misticanza d'aromi condite
Con olio di frantoio*

Primi:

*Fagottino al pesce di fiume e calendula
Risotto al fiordaliso*

Secondi:

*Caleppino al forno pennellato di miele
Servito con polentina
di miglio e riso ai sentori dell'orto*

Dolci:

*Crema di mandorle e rose
Salsa Zabaglione*

Piccole delizie di mousse
Alle
Erbe Aromatiche e Petali di fiori

Ingredienti:

Ricotta

Uova

Caprini

Grana padano

Erbe aromatiche

Fiori

Uova

Preparazione:

Impastare i formaggi con le uova ed il trito di erbe. Aggiungere i petali di fiori.

Mettere in stampi singoli imburrati e cuocere a 140 gradi per 25 minuti.

Lasciare intiepidire e rovesciare



Misticanza d'aromi
Condita con olio, aceto e miele

Ingredienti:

100 grammi di insalata
50 grammi petali di fiori
20 grammi di olio extravergine d'oliva
10 grammi d'aceto
2 grammi di miele
1 grammo di sale
0,5 pepe

Preparazione:

Stemperare il sale e il pepe ed il miele nell'aceto. Aggiungere l'olio.
Versare sull'insalata e condire.

Risotto ai Fiordalisi

Ingredienti:

300 grammi di Riso Carnaroli
50 grammi di Olio EVO
50 grammi di Scalogno
50 grammi di Vino Bianco
0,010 grammi di petali di Fiordaliso
1 litro di brodo vegetale
50 grammi di Burro di Zangola
50 grammi di panna
100 grammi di Parmigiano Reggiano

Preparazione:

Fare un soffritto con l'olio e lo scalogno tritato.
Aggiungere il riso e rosolare per tostare.
Bagnare con il vino bianco e sfumare.
Bagnare con un po' di brodo e continuare a cuocere per circa 10 minuti.
Aggiungere il fiordaliso e la panna e portare a cottura per altri cinque minuti.
Spegnerne, aggiungere il burro e il formaggio.
Incoperchiare per far insaporire altri cinque minuti.
Mantecare e servire.



Fagottini al pesce di fiume e Calendula

Ingredienti:

Frittatine:

2 uova

100 grammi di farina integrale

200 grammi di latte

sale

Ripieno:

100 grammi di trota (filetti)

Cipolla, Scalogno

Olio, Pepe, Sale, Aglio,

10 grammi di Farina

500 grammi di latte

Vino bianco

Preparazione:

Fare un soffritto con gli ingredienti

Agliacei. Aggiungere i filetti di trota, aggiungere la farina.

Bagnare con il vino bianco e salare.

Fare evaporare il vino e continuare a cuocere aggiungendo il latte.

Continuare a cuocere per altr 5 minuti.

Fare raffreddare.

Aggiustare di sale e pepe. Preparare le frittatine sbattendo tutti gli ingredienti e formando con una padellina.

Mettere il composto e chiuderle. Adagiarle in una pirofila e metterle in forno a 170 per 20 minuti



Caleppino di Vitello

Ingredienti:

600 grammi di Controfiletto di maiale
Sale
Pepe
Olio
burro
Vino bianco valcalepio
Miele

Preparazione:

Tagliare a fette il controfiletto alto un dito. Incidere a metà la fetta senza tagliarla del tutto. Fermarla con uno stuzzicadenti formando un libro aperto e fare delle righe con il miele. Cuocere con olio e burro, sfumare con il vino bianco e servire.

Vuole rappresentare un libro.



Polenta di Miglio e Riso

Ingredienti:

Miglio
Riso spezzato
Acqua
Sale
200 grammi di formaggio di monte
200 grammi di Formagella stagionata
Burro
Salvia
Rosmarino
Aglione

Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua. Salare.
Aggiungere il miglio ed il riso.
Portare a cottura. Alla fine aggiungere i formaggi ed il burro rosolato con gli aromi.



Crema di mandorle e rose

Salsa Zabaglione

Ingredienti:

Mandorle
Acqua
Riso
Miele
Petalì di rosa

Esecuzione:

Portare ad ebollizione l'acqua con il miele ed il riso.
Frullare le mandorle con l'acqua di cottura. Aggiungere i petali di fiori tritati e alcune gocce di essenza di rosa-
Mettere in stampi e fare raffreddare.
Al momento del servizio sformare.



Salsa Zabaglione

Ingredienti:

1 Rosso d'uovo
10 grammi di Miele
10 grammi di Vino liquoroso

Esecuzione:

Mettere in un recipiente di rame stagnato i rossi d'uovo ed il resto degli ingredienti.

Con l'aiuto di una frusta iniziare a sbattere fino a che il composto non Diventa spumoso e denso

“Caleppini”

Ingredienti:

Farina di riso
Fecola di riso
Zucchero
Vino valcalepio
Olio del sebino
Cacao
Nocciole
Spezie

Preparazione:

Impastare il tutto e formare dei cerchi con l'aiuto di un sac a poche.
Cuocere a 160 gradi per 25 minuti.
Si devono togliere dal forno quando sono friabili. Purtroppo la cottura è delicata in quanto sono scuri.

Minestra di erbe

Ingredienti:

Spinaci
Patate
Porri
Erbe bianche
Brodo
Carote
Cipolle

Preparazione:

Tagliare a cubetti le verdure e farle soffriggere.
Aggiungere il brodo e continuare a cuocere.
Passare un po' di verdure per addensare.
Servire con cubetti di pane abbrustolito.

Fiori fritti

Ingredienti:

Farina di riso
Fecola di riso
Farina 00
Acqua
Fiori di sambuco
Fiori di Tarassaco
Fiori di crisantemi

Preparazione:

Preparare una pastella densa mischiando le farine e l'acqua.
Immergere i fiori e metterli nell'olio bollente a 140 gradi.
Scolarli e passarli su carta assorbente

Polenta di riso e miglio con salsa di verdure e carne

Ingredienti:

100 grammi Farina di riso
50 grammi Miglio decorticato
2 litri Acqua
10 grammi di sale

Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua. Aggiungere il miglio e la farina di riso.
Fare cuocere per 45 minuti o più come se fosse polenta.

Lardo pestato aromatizzato ai fiori

Ingredienti:

400 grammi di lardo

2 grammi di sale

Alcune foglie di salvia, rosmarino, fiori di calendula, fiordaliso, maggiorana, lavanda.....

Preparazione:

Mettere il lardo sul tagliere con tutti gli ingredienti e tritarli.

Metterli in un recipiente ermetico e riporli in frigor per alcune ore.

Si serve su dei crostoni di polenta, pane abbrustolito, in minestrone-

Si può usare come condimento per pasta o come soffritto nei sughi.

Grigliata

Ingredienti:

Carni miste
Sale della saggezza

Preparazione:

Preparare le carni cospargendole con un po' di sale.
Metterle sulle braci e cuocere fino a completa doratura.
Al momento di servire cospargere ancora con un po' di sale.

Arrosti

Ingredienti:

Carni di maiale
Carni di vitello
Carni di manzo
Coniglio
Capretto
Miele
Vino
Aceto
Salvia
Rosmarino
Sale della saggezza

Preparazione:

Preparare le carni, eventualmente legate. Metterle in teglie, irrorare di olio e vino e metterle in forno.

Durante la cottura rigirare più volte la carne. Pennellare la carne con del miele e portare a fine cottura.

Prima di tagliarla cospargere con il sale.

Salumi

Ingredienti:

Carne di maiale

Carne di manzo

Sale della saggezza

Preparazione:

Preparare i salumi nel metodo classico utilizzando per la concia il sale e un infuso di vino ed aromi.

Portare a maturazione e stagionatura.

Bianco mangiare

Ingredienti:

Farina di riso
Fecola di riso
Zucchero
Vino valcalepio
Olio del sebino
Cacao
Nocciole
Spezie

Preparazione:

Impastare il tutto e formare dei cerchi con l'aiuto di un sac a poche.
Cuocere a 160 gradi per 25 minuti.
Si devono togliere dal forno quando sono friabili. Purtroppo la cottura è delicata in quanto sono scuri.

Budino di riso

Ingredienti:

100 grammi Farina di riso
1 litro di Latte
200 grammi di Miele
20 grammi di Olio del sebino
Spezie

Preparazione:

Portare ad ebollizione il latte con il miele. Aggiungere la farina di riso e portare a cottura fino a quando il riso è cotto ma c'è ancora del liquido. Aggiungere il resto degli ingredienti.

Torta di miglio

Ingredienti:

1 litro di latte, 5 uova grandi, 100 gr. di miglio, 250 miele, 400 gr. di ricotta cremosa per dolci (se usate la ricotta di pecora passatela prima al setaccio), 30 gr. di burro, 1 pizzico di sale, 1 bustina di vanillina

Preparazione:

in una pentola mettete a scaldare il latte con il pezzetto di burro e il pizzico di sale, appena accenna a bollire unite a pioggia il miglio e sempre mescolando cuocete facendo addensare, lasciatelo raffreddare mescolando di tanto in tanto. In una ciotola mettete la ricotta con metà dello zucchero e lavoratela a crema con una frusta. In un'altra ciotola mettete le uova con il resto dello zucchero e sbattete con una forchetta, unite la bustina di vanillina, la scorza del limone e dell'arancia, aggiungete la ricotta e mescolate bene il tutto. Con un mestolo versate un pò di composto alla volta nel semolino raffreddato mescolando bene. Se si formano grumi non vi preoccupate, basta passare il tutto o nel frullatore o con il passaverdure. Infine, aggiungete i canditi infarinati leggermente e versate il tutto in una teglia antiaderente imburrata e infarinata di 30 cm. di diametro e di circa 4 cm. di altezza, perchè cuocendo il migliaccio si gonfia, infornate in forno preriscaldato a 200° circa per 45-50 minuti, fino a che diventa bello dorato. Togliete dal forno e lasciatelo raffreddare, poi sformatelo e spolverizzate con zucchero a velo.

Torta di pane

Ingredienti:

300 gr di pane raffermo
5 amaretti
1 lt di latte
Un pizzico di sale
1 uovo
1 limone (succo e buccia)
150-200 gr di miele
1 bicchierino di grappa nostrana
200 gr di uvetta sultanina, lavata
1 bustina di vaniglia
50 gr di cedro, tagliato a dadini
50 gr di pinoli
Burro
Zucchero al velo.

Preparazione:

Lasciar ammollare il pane nel latte bollente per almeno 4 ore e aggiungere gli altri ingredienti: il succo di limone, la buccia grattugiata, l'uovo ecc.... meno i pinoli e il burro. Mescolare bene.
Versare il composto in una tortiera imburrata e cospargere di pinoli e qualche fiocchetto di burro.
Infornare nel forno già caldo a 180°C e lasciar cuocere per ca. 1h 30.