



Aisciuda ladina - festival del lengaz 2018

Ensegnant: chef Michelin Stefano Ghetta de Martin

Cors de cojina

Comun general de Fascia
Sèn Jan
Aisciuda 2018



COMUN GENERAL DE FASCIA

Pèsta per pizza

Ge vel:

500 gr de farina de la sort "00"

280 gr de èga

10 gr de gherm

10 gr de sèl

15 gr de zucher

20 gr de elech de olif

Mescedèr duc i ingredienc, fora che l sèl e l'elech de olif, per 5 menuc.

Dò ge vel ge jontèr i doi ingredienc che l'é restà, e mescedèr amò per presciapech 2 menuc.

Lascèr levèr dut amancol 3 ores a 20° o 12 ores a 5-7° (te frigo).

Slarièr fora la pèsta, concèr jù a piajer e chejer a 220° te forn per 10 menuc.

Pèsta per pizza con Poolish

Ge vel:

280 gr de èga

250 gr de farina

10 gr de gherm

15 gr de zucher

20 gr de elech de olif

10 gr de sèl

Amò 250 gr de farina

Mescedèr i prumes trei ingredienc e lascèr levèr per 3 ores a 20 ° o 12 ores a 5-7°.

Dò, ge vel ge jontèr ite i ingredienc che l'é restà e lascièr pussèr la pèsta per 1 ora.

Destener la pèsta, concèr jù a piajer e chejer a 220° per 10 menuc.

Spätzle bienc con pria de porcel da paprica

Pèsta dai spätzle:

Ge vel:

300 gr de farina de la sort "0"

2 eves

190 gr de èga

10 gr de elech o smauz delegà

Sèl, peiver e nousc moschèda

Mescedèr i eves co l'èga, sèl, peiver e nousc moschèda.

Ge vel ge jontèr l'elech o l smauz e tinùltima la farina.

Pria de porcel

Ge vel:

400 gr de col de porcel

10 gr de farina

5 gr de paprica

50 gr de vin bianch

2 litres de supa da ortames

Cigola, ravasales, scélem, rosmarin, tim, sèl e peiver

Taèr sù la cèrn de porcel a tochec e la tegnir da na man.

Taèr sù i ortames a tochec pìcoi e i rostir te fana. Endèna che rostion ge vel ge jontèr sèl gros e chejer per 3-4 menuc.

Tor demez i ortames e te la medema fana ge meter ite la cèrn, rostir e dò ge jontèr ite la farina e la paprica.

Lascèr che se sie delvers e dò ge jontèr ite l vin bianch, la supa da ortames e lascèr chejer per 40 – 50 menuc.

Podon servir i spätzle apede la pria.

Ciaut e freit de ciocolata

Crema da mascarpon

100 gr de ros de ef

100 gr de zucher

500 gr de brama al 35%

250 gr de mascarpon

1 sfoi de cola de pesc

Giacin de Vanilia

1,2 l de lat

420 gr de brama

75 gr de lat en polver

200 gr de ros de ef

200 gr de zucher

Vanilia

Crumble salà

260 gr de zucher

250 gr farina de mandorles

smendrà 20 gr de lat

250 de farina

50 gr de cacao

15 gr de sèl

Coridura lustra de cacao

350 gr de èga

450 gr de zucher (chejer enscin a canche no se à
de 1/3)

150 cacao

260 gr de brama

15 de cola de pesc

Crocant de ciocolata

110 gr de farina

110 gr de smauz

110 gr de zucher

150 gr de glucojie

25 gr de cacao

Ris, burrata, giamberes e limon

Ge vel:

250 gr de ris Carnaroli

1,5 litres de supa da ortames

12 coudes de giamberes

1 limon

120 gr de burrata

20 gr de smauz

30 gr de formai "Trentingrana"

1 bicer de vin bianch

Elech, sèl, peiver, ai e basilich

Te na fana de aluminium meton ite l ris con elech e sèl gros, rostion un menut l ris e dò ge trajon ite l vin.

Penamai che l vin se à sià ge jonton ite pian pian la supa da ortames fersa, chejon l ris mescedan ogne tant per 16 menuc. Ge tolon demez la croses ai giamberes e les tegnon da na man, tiron demez l fil neigher.

Rostion la croses te fana con mìnjol de èga per presciapech 2 menuc, passon l bret fora per n col e l duron per bagnèr l ris.

Taon sù i giamberes a toched e i rostion te fana con mìnjol de ai e basilich.

Penamai che l ris l'é chet l tolon demez dal fech e ge jonton smauz e formai acioche l dovente cremous.

Canche l'é bel cremous ge graton soravìa mingol de scorza de limon e ge jonton ite la burrata e i giamberes.

Rodol de truta, zuchec e pomidores *confit*

Ge vel:

4 trutes

3 zuchec

50 gr de supa de gialina

10 gr de brama

24 pomidores “ciliegino”

Cigola, ai, sèl, peiver, elech e basilich

Neton la trutes e taon fora i filec, vardon de tor demez duta le spines e les concion jù con sèl e peiver.

Les seron a rodol e les chejon per 8 menuc te forn a 120°.

Schiufon i zuchec e ge dajon na boida a la schiufa te l'èga fersa salèda per 1 menut.

Te na fana rostion la cigola e l'ai, meton a chejer la pèrt biencia di zuchec per 10 menuc.

Dò, duran l “mixer”, fajon jù na sos con duc i zuchec e la tegnon da na man.

Meton a boir 10 seconc i pomidores te l'èga fersa, i desfridon sobito sot l'èga freida e i schiufon.

Concion jù con sèl, peiver, ai, basilich e mingol de elech e meton te forn per 15 menuc a 140°.

Meton mìnol de sos de zuchec te piat, la truta e tinùltima i pomidores.

Strudel da peires, canela e nousc

Ge vel

500 gr farina "00"

1 ef

200 gr de lat

10 gr de gherm

60 gr de smauz

60 gr de zucher

Ueta

20 gr de sèl

250 gr de lat

50 gr de zucher

25 gr de farina

1 ef

Canela en polver

Mescedon la farina co l'ef e l lat per amàncol 5 menuc, ge jonton ite l zucher, l smauz, l sèl e l gherm,

mescedon amò per 3 menuc e lascion pussèr per 3 ores.

Per la crema "pasticcera" fajon boir l lat te na fana, da na man mescedon l zucher co la canela, la farina e l'ef.

Penamai che l lat l'é boi, mescedon dut ensema e chejon per 1 minut, dapò meton a desfridèr.

Slarion fora la pèsta, meton te mez la crema de canela, i peires tae sù a tohec e la noujes,

Seron e chejon te forn a 180° per 20 menuc.

Ciajoncìe de farina de kamut con pòina, megol e speck

Ge vel:

400 gr de farina

4 eves

10 gr de elech de olif

Sèl

100 gr de pòina

50 gr de mascarpon

100 gr de pomes de tera chec

20 gr de formai grana

Sèl, peiver, elech

150 gr de megol

100 gr de speck

Per la pèsta di ciajoncìe, mescedon duc i ingredienc e lascion pussèr per 30 menuc.

Mescedon i pomes de tera chec e passé fora col formai, l macarpon e la pòina e ge jonton ite l sèl e l peiver.

Slarion fora la pèsta bela sotila, e con n stamp toron fajn fora cèrcegn per i ciajoncìe, i empienion ite con i pomes de tera, seron i ciajoncìe e chejon 3 menuc te l'èga salèda che boi.

Te na fana rostion l speck taà sù a fietes sotiles, dò ge jonton ite l megol e concion jù con mingol de sèl e peiver. Meton l megol e l speck te piat e soravia ge meton i ciajoncìe con mingol de smauz e formai grana.

Chessa de gialina marinèda tel yogurt, pomes de tera e cigola

Ge vel:

4 chesses de gialina

70 gr de yogurt

Sèl, peiver, rosmarin

¼ de limon

200 gr pomes de tera

50 gr cigola

20 gr elech

Anesc a steila

50 gr de ketchup

10 gr ajei de vin bianch

10 gr de scalogn

10 gr de elech

Sèl, peiver, elech e persémol

Ge vel destachèr la cèrn da l'os, ge meter sora sèl e peiver e la sfreèr ite co l'yogurt, l limon e l rosmarin.

Chejon a 180° per 30 menuc.

Taon sù bel fin la cigola, rostion te fana co l'anesc a steila e concion jù con sèl e peiver.

Chejon i pomes de tera con la schiufo, i schiufo e i passon fora, concion jù con la cigola rostida, elech, sèl e peiver. Per la sos taon sù l scalogn fin fin, l persémol e i mescedon con duc i etres ingredienc.

Servion la chesses con i pomes de tera e la sos soravia desche conciamenta.

Picola peta de ciocolata e sos de cardamom

Ge vel:

2 eves

3 rosc de ef

150 gr de zucher

50 gr de farina

100 gr de smauz

100 gr de ciocolata

200 gr de brama

1 ros de ef

5 gr de fecola

40 gr de zucher

1 tòch de cardamom

Smacon fora i eves bel dalvers, ge jonton ite l smauz e la ciocolata deleghé e tinùltima ge jonton ite l zucher e la farina. Onjon ite n stamp pìcol e ge trajon ite mìngol de zucher, empienion con la pèsta enscin a $\frac{3}{4}$ e chejon te fornejela a 200° per 10 menuc.

Sciudon la brama col zucher, ge la trajon jù sul ros de ef, mescedon e ge jonton ite la fecola e l cardamom. Porton a 80°. Meton te piat la pìcola peta con la sos apedejù e se volede dotrei scaes de ciocolata.

Fagoc de formai fresch, zuchec, persut e pomidores

2 zuchec

100 gr de formai fresch

20 gr de brama

50 gr de persut

150 gr de pomidores pìcoi

20 gr elech de olif

Sèl e peiver

Taèr sù i zuchec de lonch a fietes de apresciapèch 0,5 zm e rostir te fana.

Mescedèr l formai e la brama enscin a canche no doventa cremous. Meton i zuchec un apede l'auter e corion col persut e fenion con l formai. Rodolon sù e lascion te frigo per n' ora.

Ge dajon na boida ai pomidores per 20 seconç e sobito dò i meton te l'èga freida, i schiufon e i concion jù con elech, sèl e peiver.

Meton sun n piat i fagoc taé sù a toched con i pomidores, con apede sencajo n toch de "Schuttelbrot".

Cignes con crema doucia

Ge vel:

120 gr de èga

60 gr de smauz

75 gr de farina

2 eves

Sèl e zucher

250 gr de lat
60 gr de zucher
20 gr de farina
1 ef
100 gr de brama frescia
½ sfoes de cola de pesc
Vanilia e limon

Meton a boir l'èga e l' smauz, penamai che l' boi tiron demez la fana dal fech e ge jonton ite la farina, mescedon sora fech per 30 seconç, dò ge jonton ite i eves un a l'outa con sèl e zucher. Fajon de picui monc te tecia onta ite de smauz e chejon a 170° per presciapech 15-18 menuc. Endèna che i chesc meton a boir l' lat con la vanilia e l' limon gratà, ge jonton ite zucher, farina e ef e fajon chejer per 1 minut. Tiron demez da fech e ge jonton ite la gelatina smoèda e stricolèda dantfora. Monton mingol la brama frescia e penamai che la crema la sarà freida mescedon dut ensema. Tolon n *sac à poche* e empionion i bigné con la crema.

Picola peta de pores, fonghes e sos de formai Fontina

Ge vel:
250 gr de pèsta sfoèda jà endrezèda
1 por
150 gr de fonghes
Pan sech
Sèl, peiver e smauz

100 gr de brama

50 gr de formai Fontina
1 scuièr de ajei
1 scuièr de fecola
Sèl e peiver

50 gr elech extravergine
10 gr de persémol
¼ de ai
Sèl e peiver

Slarion fora la pèsta sfoèda bela sotila, fajn fora cércègn con n stamp e i meton te picoi stampes onc ite dantfora. Sotite ge meton l pan sech a toched, i pores jà rostii te fana con mingol de smauz e fenion dut coi fonghes. Chejon a 180° par 18 – 20 menuc.

Per fèr la sos de formai meton duc i ingredienc ensema sora fech e fajn boir per 1 menut.

Passon fora col Minipimer. Taon sù fin fin l'ai e l persémol, meton dut te l'elech e ge jonton ite mingol de sèl e peiver.

Meton te piat la pìcola petes con la sos de formai e l'elech al persémol.

Pan da lat

Ge vel:
500 gr farina
125 gr de lat
140 de èga
20 gr de smauz
12 gr de levà
10 gr de sèl
15 gr de zucher

50 gr de èga
½ scurierin de sèl
1 scurierin de bicarbonat

Maionese

40 gr de ros de ef
120 gr elech de nojeles
20 gr elech de olif
5 gr de senf
5 gr de such de limon
Sèl, peiver e na pizèda de zucher