

ANTICA VIGNA

MERLOT
TRENTINO DOC



Zuppa di gulasch con canederlo della tradizione

chef Federico Parolari

INGREDIENTI ZUPPA per 6 persone

600 gr. sotto spalla di manzo	4 cucchiaini olio extravergine d'oliva
2 patate	1 birra ambrata
1 peperone rosso	2 lt. brodo vegetale
1 cipolla tritata	2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
3 cucchiaini paprika	sale e peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO

- Pulire la carne, eliminando le nervature e tagliarla a quadratini. Tagliare a quadratini anche le patate e il peperone.
- Salare la carne e rosolarla lentamente in una padella con l'olio, poi aggiungere la cipolla e il peperone rosso, mescolando per circa 5 minuti.
- Aggiungere il concentrato di pomodoro, la paprika e la birra, facendola evaporare; poi aggiungere il brodo e cuocere per circa 1 ora e 1/2.
- Aggiungere infine le patate e farle cuocere, aggiustando di sale e peperoncino.
- Servire con piccoli canederli o dei crostini.

INGREDIENTI PER I CANEDERLI

200 gr. pane bianco raffermo tagliato a quadrettini	100 gr. prosciutto cotto tagliato a quadretti
1 uovo	90 gr. pasta di lucanica
170 gr. latte	15 gr. di prezzemolo fresco tritato
¼ cipolla tritata	q.b. sale e pepe
2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva	q.b. farina bianca 00
20 gr. Trentingrana grattugiato	q.b. burro fuso per condire
120 gr. formaggio Casolet tagliato a quadretti	

PROCEDIMENTO

- In una bacinella ammorbidire il pane con il latte caldo; mescolare e lasciar riposare per un'ora. Appassire dolcemente la cipolla nell'olio e adagiarla nel pane, poi aggiungere l'uovo, i formaggi, il prosciutto, la lucanica e il prezzemolo. Aggiustare di sale e pepe ed impastare bene con le mani (aggiungere un po' di farina se necessario).
- Con le mani formare delle palline grosse come delle piccole arance, passandole nella farina.
- Cuocere in abbondante acqua salata o nel brodo; una volta affiorati continuare la cottura dei canederli per altri 5 min.
- Servire con la zuppa di gulasch, cospargendoli di Trentingrana e burro fuso.