

Chardonnay

TRENTINO DOC



Duetto al pesce del Lago di Garda: sarde "in saor", sformatino al coregone e broccolo di Torbole

chef Federico Parolari

INGREDIENTI per 8 persone

200 gr. di sarde di lago pulite
1/2 litro di olio extravergine d'oliva del Garda per friggere
2 cucchiai di farina 00
50 gr. vino bianco Chardonnay
50 gr. aceto bianco
1/2 cucchiaino zucchero semolato
un pizzico di sale
100 gr. cipolla tagliata a julienne
20 gr. pinoli
20 gr. uvetta (ammorbidita in acqua)
2 cucchiai olio extravergine d'oliva del Garda

PROCEDIMENTO

- Infarinare e friggere la sarde.
- In un pentolino far bollire il vino con l'aceto, lo zucchero e il sale.
- In un altro pentolino portare a bollore dell'acqua per cuocere la cipolla per 4 minuti.
- Successivamente disporre tutti gli ingredienti a strati in vasetti di vetro seguendo la sequenza cipolla, sarde, uvetta, pinoli, olio ripetendola fino al loro riempimento.
- Lasciar riposare in frigorifero per almeno 24 ore prima dell'utilizzo.
- Prima di servire lasciare i vasetti a temperatura ambiente per almeno 15-20 minuti.
- Abbinamento consigliato: polenta di Storo.

INGREDIENTI PER LO SFORMATINO

750 gr. filetto di coregone - 200 gr. broccolo di Torbole - 25 gr. pane grattugiato - 3 albumi (120 gr.)
q.b. d'olio extra vergine d'oliva - q.b. sale e pepe - q.b. patate

PROCEDIMENTO

- Pulire attentamente i filetti di coregone tagliandoli a pezzetti e poi cuocerli in una padella antiaderente con olio extravergine d'oliva.
- Pulire i broccoli tagliando a pezzetti la parte del fiore e poi cuocerli in acqua salata per circa 4 minuti.
- A parte cuocere per 20 minuti gli scarti dei broccoli (foglie e parte interna) in acqua salata aggiungendo patata tanto quanto la metà del peso dei broccoli. Passare il tutto nel passaverdure.
- In una bacinella mettere il coregone, il broccolo e il pane grattugiato. Montare a neve gli albumi e incorporarli.
- Disporre l'impasto ottenuto in stampini precedentemente imburattati e infarinati poi infornare il forno caldo a 170° per circa 20 minuti.
- Disporre nel piatto la purea e quindi adagiarvi sopra il tortino.