

L'OPERA

CHARDONNAY
TRENTINO DOC



Salmerino alpino in tortel di patate su salsa allo zafferano trentino con emulsione allo Chardonnay

chef Federico Parolari

INGREDIENTI per 4 persone

4 filetti di salmerino puliti (del peso di ca. 130 gr.) 10 gr. sale
2 – 3 patate 5 gr. pepe
70 gr. olio extra vergine d'oliva

PROCEDIMENTO

- Tagliare le patate a julienne con l'aiuto di una grattugia poi lavarle con abbondante acqua fredda e strizzarle (in questo modo perdono l'amido e con la cottura risulteranno più croccanti).
- Salare e pepare i filetti di salmerino, su un lato passare con un po' di fecola di patate mescolata all'acqua per permettere alle patate di attaccarsi al filetto di salmerino; quindi scaldare l'olio in padella e mettere i filetti di salmerino con le patate a cuocere per circa 3 – 4 minuti (senza girarli) finché le patate non abbiano preso un bel colore dorato.
- Togliere i filetti e metterli in una pirofila con la parte delle patate in alto; terminare la cottura in forno a 180° per 5 minuti.

INGREDIENTI PER LA SALSALLO ZAFFERANO

100 gr. patate 1 gr. zafferano
30 gr. porro tagliato a julienne ½ lt. brodo vegetale
15 gr. cipolla tagliata a julienne 1 bicchierino vino bianco Chardonnay
1 spicchio d'aglio tritato olio extra vergine d'oliva
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

- Pelare le patate, tagliandole a pezzetti. Riscaldare l'olio in una pentola, aggiungere il porro e la cipolla, l'aglio e le patate.
- Lasciar leggermente rosolare, quindi aggiungere il vino facendolo evaporare; aggiungere poi il brodo e lo zafferano. Cuocere per circa 30 minuti.
- Passare il tutto al mixer e far bollire nuovamente.

INGREDIENTI PER L'EMULSIONE ALLO CHARDONNAY

2 spicchi d'aglio 400 gr. vino bianco Chardonnay
1 gambo di sedano 400 gr. brodo di pesce
1 cipolla 100 gr. latte
1 carota 70 gr. panna
sale e pepe q.b. olio extra vergine d'oliva
3 rametti di timo 2 cucchiaini di farina bianca
3 rametti di maggiorana

PROCEDIMENTO

- Rosolare in una pentola con l'olio il sedano, la carota, la cipolla, l'aglio in camicia, il timo e la maggiorana. Aggiungere la farina, il vino e ridurre del 50 %.
- Aggiungere poi il brodo di pesce, portare a bollore poi filtrare e ridurre nuovamente del 40 %. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il latte e la panna, se la salsa è troppo liquida aggiustare con della fecola di patate.
- Impiattamento: mettere la salsa allo zafferano a specchio su piatto, disporre il salmerino e cospargerlo con la salsa allo chardonnay, precedentemente emulsionata con il mixer.