



Le nostre Ricette

Per voi solo le Migliori



Risotto agli asparagi bianchi di Zambana e Nosiola Trentino

Ingredienti per 4 persone

- ▶ 400g di riso carnaroli
- ▶ 300g di punte di asparagi bianchi
- ▶ 100g di burro trentino
- ▶ 1 bicchiere di Nosiola
- ▶ 1 piccola cipolla
- ▶ 2 cucchiaini di Trentingrana grattugiato
- ▶ 1 cucchiaino di panna
- ▶ brodo

Tempo necessario per la preparazione

- ▶ ca. 40 minuti

Preparazione

Prendere la cipolla e tritarla finemente, metterla in una casseruola con metà burro e fare rosolare leggermente.

Aggiungere le punte degli asparagi As.T.A., il vino, e lasciare evaporare; aggiungere il riso bagnando con del brodo fino a coprirlo.

Lasciar cuocere per circa 20 minuti prima di toglierlo dal fuoco; aggiungere la rimanenza del burro, il grana e la panna rigirando per bene in modo che il tutto risulti omogeneo.

Si Accompaña magnificamente con lo stesso Trentino DOC Nosiola usato per la preparazione.



Asparagi bianchi del Trentino alla Zambanese

Ingredienti per 4 persone

- ▶ ca. 2kg di asparagi bianchi
- ▶ 6 uova fresche
- ▶ sale
- ▶ pepe
- ▶ olio d'oliva extravergine
- ▶ aceto di mele

Tempo necessario per la preparazione

- ▶ ca. 40 minuti

Preparazione

Pelare leggermente la parte basale del gambo degli asparagi As.T.A. e recidere una piccola porzione per eliminare il taglio. Lavarli accuratamente. Disporli in posizione eretta in una pentola di dimensioni adeguate (altezza e diametro), aggiungere dell'acqua calda salata in quantità tale da permettere l'immersione degli asparagi per circa 3/4 della loro lunghezza (non la punta). Coprire con uno straccio e cuocere per circa 30 minuti. Quando le punte si afflosceranno toglierli dal fuoco e scolarli dall'acqua di cottura. Rassodare le uova, sgusciarle e tritarle finemente. In una terrina preparate una salsa con il trito d'uovo, sale, pepe, un pò di aceto di mele del Trentino e l'olio che l'uovo riesce ad assorbire. Disponete gli asparagi As.T.A. su di un piatto da portata con le punte rivolte nella stessa direzione. Coprite le punte con la salsa d'uovo e servite. L'asparago si porta alla bocca con le mani. As.T.A. è così tenero che si mangia tutt'intero. Si accompagna magnificamente con un Trentino DOC Sorni Bianco.



Asparagi Bianchi di Zambana al Trentingrana

Ingredienti per 4 persone

- ▶ ca. 2kg di asparagi bianchi
- ▶ 150g di burro
- ▶ 200g di Trentingrana
- ▶ sale
- ▶ pepe

Tempo necessario per la preparazione

- ▶ ca. 30 minuti

Preparazione

Pelare leggermente la parte basale del gambo degli asparagi As.T.A. e recidere una piccola porzione per eliminare la zona del taglio. Lavarli accuratamente. Disponerli in posizione eretta in una pentola di dimensioni adeguate (altezza e diametro), aggiungere dell'acqua calda salata in quantità tale da permettere l'immersione degli asparagi per circa 3/4 della loro lunghezza (non la punta). Coprire con uno straccio e cuocere per circa 30 minuti. Quando le punte si afflosciano toglierli dal fuoco e scolarli dall'acqua di cottura. Disponete gli asparagi As.T.A. su di un piatto da portata con le punte rivolte nella stessa direzione. Fate fondere il burro. Ricoprite le punte con il grana trentino, aggiungete un pizzico di pepe e, quindi, il burro fuso „spumeggiante“. L'asparago si porta alla bocca con le mani. As.T.A. è così tenero che si mangia tutt'intero. Si accompagna magnificamente con un Trentino DOC Rosato.



Asparagi bianchi di Zambana al Gorgonzola Dolce

Ingredienti per 4 persone

- ▶ 2kg di asparagi bianchi
- ▶ 200g di gorgonzola dolce
- ▶ 200g di panna da cucina
- ▶ 50g di Trentingrana
- ▶ erba
- ▶ cipollina
- ▶ un pizzico di pepe

Tempo necessario per la preparazione

- ▶ ca. 30 minuti

Preparazione

Pelare leggermente la parte basale del gambo degli asparagi e recidere una piccola porzione per eliminare la zona del taglio. Lavarli accuratamente. Disporli in posizione eretta in una pentola di dimensioni adeguate (altezza e diametro), aggiungere dell'acqua calda salata in quantità tale da permettere l'immersione degli asparagi per circa 3/4 della loro lunghezza (non la punta). Coprire con uno straccio e cuocere per circa 30 minuti. Nel frattempo mettere in una pentola il gorgonzola, la panna, il grana grattugiato, un pizzico di pepe e lasciare sciogliere a fuoco lento fino a quando la salsa non diventa omogenea. Quando le punte si afflosciano toglierli dal fuoco e scolarli dall'acqua di cottura. Posare su un piatto da portata, versarvi sopra la salsa, l'erba cipollina tritata finemente e servire. L'asparago si porta alla bocca con le mani. As.T.A. è così tenero che si mangia tutt'intero. Si accompagna magnificamente con un Trentino DOC Sauvignon.



Crostone rustico con crudité di asparagi

Ingredienti

- ▶ pane bruschetta
- ▶ asparagi bianchi (3 pezzi grossi)
- ▶ 80g di grana
- ▶ sale quanto basta
- ▶ pepe quanto basta
- ▶ 1 pezzo grosso di pomodoro
- ▶ 3 foglie di basilico
- ▶ olio d'oliva extravergine

Preparazione

Affettare gli Asparagi As.T.A. sottili e condirli con sale. Lasciare marinare per 15 minuti, scolare l'acqua in eccesso. Condire con pomodoro a quadretti, sale, pepe, basilico e olio extravergine di oliva. Passare al forno il pane e renderlo croccante, poi condirlo con il composto precedentemente preparato. Togliere l'eventuale acqua in eccesso. Servire con scaglie di grana e olio d'oliva.

Ristorante Hotel Everest

Corso degli Alpini 14, 38121 Trento (TN)

Tel.: +39 0461 825300

E-Mail: info@hoteleverest.it

www.hoteleverest.it



Torino di asparagi

Ingredienti per 4 persone

- ▶ asparagi bianchi (3 pezzi grossi)
- ▶ 4 uova
- ▶ 100g di grana
- ▶ sale quanto basta
- ▶ pepe quanto basta
- ▶ 250cl di panna
- ▶ pasta sfoglia
- ▶ noce moscata quanto basta

Ristorante Hotel Everest

Corso degli Alpini 14, 38121 Trento (TN)

Tel.: +39 0461 825300

E-Mail: info@hoteleverest.it

www.hoteleverest.it

Preparazione

Foderare 4 stampini di alluminio da 3,5 cm circa di diametro con pasta sfoglia. Preparare il composto mescolando tutti gli ingredienti tranne gli asparagi. Riempire gli stampini per tre quarti. Tagliare gli Asparagi As.T.A. a pezzetti precedentemente cotti e distribuirli negli stampini. Preriscaldare il forno a 180° poi cuocere per 15 minuti. Togliere il tortino caldo dallo stampino e servirlo con affettati nostrani.