



Ricette, bottiglie e libri

scrivete a:

Cooperazione tra consumatori
C.P. 770 - 38100 Trento

Le ricette di Rinaldo Dalsasso

Rosso d'inverno

L'accesa livrea delle triglie, il rosso cupo del radicchio: la stagione suggerisce due piatti classici, pieni di gusto

RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO E GORGONZOLA

Per 4 persone: 360 g di riso vialone nano o carnaroli, 2 piedi di radicchio di Treviso (tardivo o largo), 1 litro circa di brodo vegetale, 1 bicchiere di vino rosso (o bianco), 50 g di burro, 60 g di grana grattugiato, 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, sale e pepe q.b., 100 g di gorgonzola dolce



Tagliare a metà il radicchio, pulire la radice, lavarlo e tagliarlo a julienne. Prendere una padella sauté (cioè adatta a "saltare" i cibi) o antiaderente, mettere un cucchiaino di olio extra vergine di oliva, aggiungere il radicchio tagliato, salare leggermente. Cuocere per due minuti lasciando che si asci-

ghi tutta l'acqua, quindi bagnare con mezzo bicchiere di vino, lasciare evaporare e spegnere.

Scaldare la padella per il riso (in alluminio o in rame), mettere 2 cucchiaini di olio, aggiungere il riso e tostare per 20 secondi, salare e aggiungere mezzo bicchiere di vino, mescolare e far evaporare. Aggiungere, sempre mescolando, il brodo bollente un po' alla volta; dopo 12-13 minuti di cottura aggiungere il radicchio cotto e continuare a mescolare per altri 3-4 minuti. Spegner il fuoco, aggiungere il burro, il Trentingrana grattugiato, il gorgonzola tagliato a cubetti e mantecare; aggiustare di sale e pepe. Quando si serve aggiungere un po' di sale e pepe su ogni porzione.

Nb: il risotto richiede una cottura veloce, a fuoco non basso. Si può fare anche senza gorgonzola.

FILETTI DI TRIGLIA GRATINATI

Per 4 persone: 12 filetti di triglia (ben puliti anche dalle lisce più piccole), olio extravergine di oliva, misticanza, aceto balsamico o di mele, sale e pepe q.b. Per gratinare: 100 g di pane grattugiato, 20 g grana grattugiato, 1/2 spicchio d'aglio tritato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, sale e pepe q.b.



In una padella antiaderente far scaldare 4 cucchiaini di olio, rosolare per 2 minuti i filetti di triglia dalla parte senza pelle, e poi dall'altra parte per un altro minuto; ripetere l'operazione con gli altri filetti di triglia e sistemarli in una teglia da forno.

Cospargere bene (senza premere) tutti i filetti di triglia con l'impasto per gratinare e infornare a 200 gradi per 7/8 minuti. Intanto preparare i piatti: sistemare su ogni piatto la misticanza che



condirete con un po' di olio extra vergine di oliva e poche gocce di aceto, balsamico o di mele. Togliere i filetti dal forno e mettere su ogni piatto 3 filetti di triglia, servire accompagnando con un bicchiere di buon vino bianco aromatico (Müller Thurgau, Sauvignon, Traminer, ecc).

Questo piatto è un buon antipasto di pesce per un giorno di festa o, se un po' più abbondante, un buon secondo (con 4-5 filetti).

Nel mese di dicembre Rinaldo Dalsasso vi aspetta nei negozi di:

Supermercati Trentini

- Rovereto, via Mazzini, 65
venerdì 3 dicembre
- Trento, p.zza G. Gantore 30
venerdì 10 dicembre
- Trento, c.so 3 Novembre, 2
mercoledì 22 dicembre

Coop Trentino

- Trento, via Solteri, 43
sabato 4 dicembre

- Trento, p.zza Lodron 28
martedì 7 dicembre
- Rovereto, p.zza N. Sauro, 19/a
sabato 11 dicembre
- Ravina, via Herrsching
sabato 18 dicembre
- Rovereto, viale Trento 31
giovedì 23
e venerdì 24 dicembre

- Vezzano, via Roma, 45
mercoledì 29 dicembre

Famiglia Cooperativa

- Lavis, via Degasper, 2
mercoledì 15 dicembre
- Trento, via Brig. Acqui, 2
venerdì 17 dicembre

Coop Agordo

- Agordo, via Insurrezione
giovedì 30 dicembre



Un giorno con
Rinaldo Dalsasso