



Ricette, bottiglie e libri

scrivete a:

Cooperazione tra consumatori
C.P. 770 - 38100 Trento



Le ricette base per preparare piatti che incontrano il gradimento di tutti (e i piccoli segreti per renderli speciali)

Scuola di cucina

RAGÙ DI CARNE IN DUE VERSIONI

Ingredienti: ½ kg di carne macinata (manzo, vitello e maiale, o solo manzo); 3-4 cucchiaini di olio; 1 cipolla, 2 carote e 2 gambi di sedano tritati fini; sale, pepe, aceto, vino rosso, brodo di carne o vegetale; un cucchiaino di farina, concentrato di pomodoro o salsa di pomodoro.

Mettere la carne macinata nell'olio caldo e cuocere bene mescolando perché non si attacchi; aggiungere il sale, la cipolla, le carote e il sedano e continuare a cuocere a fuoco vivace fino a quando la carne sarà ben asciutta; aggiungere 2 cucchiaini di aceto, la farina e il vino rosso. Da qui si possono seguire due procedimenti leggermente diversi: **nel ragù fatto con il concentrato di pomodoro**, va aggiunta una

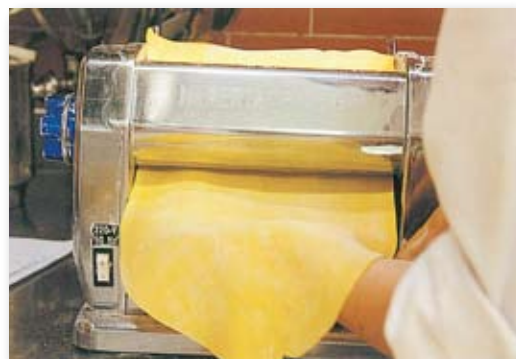
presa di noce moscata, 70-80 g di concentrato di pomodoro e brodo caldo;

nel ragù fatto con il passato di pomodoro, vanno, se si vuole del rosmarino e dell'alloro; anche qui aggiungere brodo caldo; preceder in entrambi i casi fino a raggiungere la cottura della carne, per circa 1 ora e mezza.

PASTA

Ingredienti: 1 kg di farina "00"; 32 rossi d'uovo; 1 uovo intero; 1 pizzico di sale; 1 cucchiaino d'olio d'oliva.

Versare la farina su un piano di lavoro, aggiungere sale, uova e olio, impastare bene con le mani sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigorifero, per almeno mezz'ora.



L'olio di chi ama l'olio.



Nell'olio extravergine di oliva la tradizione è molto più di un valore simbolico. Da sempre l'Oleificio Viola interpreta fedelmente l'anima genuina e magica di questo prodotto millenario, accostandosi ad esso con tutto l'amore e il rispetto che solo un'azienda a carattere familiare riesce ad infondere nel proprio lavoro.

LA COLOMBARA Ideale per la tavola, ha un gusto delicatamente aromatico e un basso indice di acidità.

BRUNO VIOLA L'olio più prezioso, per i veri intenditori. È conservato in bottiglia scura per proteggere profumo e gusto.

BARDO È l'olio da usare tutti i giorni in famiglia, per un'alimentazione sana ma, al tempo stesso ricca di sapore.

OLEIFICIO VIOLA & C.

Bardolino (VERONA) - Tel. 045/7210143 - Fax 045/6212299
e-mail info@oleificioviola.com / Internet www.oleificioviola.com



LASAGNE IN ROTOLO

Ingredienti: sfoglie di pasta, cotte per un minuto in acqua bollente e subito raffreddate in acqua e ghiaccio e stese su un canovaccio ad asciugare; salsa bechamel (1 l di latte, 100 g di burro, 10 g di sale, 80 g di farina); 80 g di asiago a pezzettini; grana grattugiato; ragù di carne.

Sulla sfoglia di pasta stendere: poca bechamel, asiago, grana e ragù; coprire con una sfoglia di pasta e di nuovo stendere poca bechamel, asiago, grana e ragù. Arrotolare attentamente la pasta su se stessa, avvolgendola ben stretta con un foglio di pellicola per alimenti. Far riposare il rotolo per almeno un'ora in frigorifero: questo renderà più facile ottenere delle fette tonde e nette al momento di tagliarle. Tagliare il rotolo a fette spesse circa 3 cm; sistemarle dentro una pirofila velata da



un po' di bechamel; condire con bechamel, grana grattugiato e burro; cuocere in forno a 200°C fino a quando la superficie è dorata (circa 15-20 minuti)

Il rotolo si può fare la mattina per la sera, o il giorno prima per il giorno dopo, conservandolo in frigorifero; si può anche congelare, in questo caso va tolto dal freezer qualche ora prima di cuocerlo e tagliato quando è ancora un po' congelato.



Un giorno con
Rinaldo Dalsasso

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

Supermercati Trentini

- Trento, Piazza G. Cantore, 30
giovedì 12 marzo
- Trento, Corso 3 Novembre, 2
martedì 24 marzo

Famiglia Cooperativa

- Lavis, via Degasper, 2
giovedì 26 marzo

Coop Trentino

- Vezzano, Via Roma, 45
martedì 10 e mercoledì 11 marzo
- Rovereto, Piazza N. Sauro, 19/a
venerdì 13 e sabato 14 marzo
- Trento, via Solteri, 43
giovedì 19 marzo
- Agordo
venerdì 27 e sabato 28 marzo

SCORZE D'ARANCIA CANDITE

Ingredienti: scorze di arance a buccia grossa tagliate a listelli; acqua, zucchero

Mettere le scorze in una pentola con acqua fredda, portarle ad ebollizione e scolarle; ripetere questo procedimento per altre due volte. Scolare le bucce, pesarle e pesare una pari quantità di zucchero. In una padella di acciaio e di rame mettere lo zucchero e le scorze lasciando cuocere e fiamma bassa fino a quando il liquido prende consistenza e colore del miele. Raccogliere le scorze, scolandole dallo sciroppo e, facendo attenzione a non scottarsi, rotolarle in un vassoio cosperso di zucchero. Lasciarle asciugare. Le scorze candite si possono conservare in un vaso di vetro chiuso ermeticamente.



(ricette e foto tratte da "Finche c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso" vol. 1, di D. Gafforio, Rovereto, ed. Stella, 2008)



Dopo Venezia, Roma, Milano, Verona e Firenze, la collana "I vini nelle città italiane" (Proposta Vini) si arricchisce di un nuovo titolo, sempre a firma Iris Fontanari Martinatti: Padova.

Come in ciascuno dei volumi precedenti, cinque capitoli ci raccontano la storia della

I vini di Padova

vitivinicoltura nel padovano, dal X secolo ad oggi, con le belle illustrazioni di Ib Nielsen. Accanto alle uve notoriamente venete, nella provincia di Padova si coltivano oggi molti antichi vitigni autoctoni; già negli anni '70, infatti, l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano avviava la ricognizione dei vecchi vitigni esistenti sul territorio veneto, per promuovere poi progetti di recupero e salvaguardia. Ecco allora la Corbinella, la Negrara, la Turchetta, la Pataresca, il Friularo, il Moscato bianco, la Marzemina bianca, la Pinella, la Cavrara, la Garganega, la Turca, la Pavana: tutti descritti nel capitolo interamente dedicato ai vecchi vitigni della zona, vitigni che ancora vengono coltivati, poiché il



loro recupero consente di mantenere un'ampia variabilità genetica e ottenere così anche nuove varietà. (cg)