



## Ricette, bottiglie e libri

scrivete a:  
**Cooperazione tra consumatori**  
C.P. 770 - 38100 Trento

Rustici, ma non soliti. La minestra di fagioli, qui tutta vegetariana, diventa una crema. E la ricetta del tradizionale tortel di patate ha un morbido segreto

# Sapori rustici

## MINESTRA DI FAGIOLI ALLA VENETA

Mettere 500 g di fagioli secchi a bagno in acqua la sera prima; il giorno dopo scolarli, metterli in una pentola in acqua fredda con una cipolla, due carote, una costa

Quando i fagioli sono cotti frullare il tutto (fagioli, carote, sedano, porro, patate). Aggiustare di sale e pepe, passare al colino *chinoise*, aggiungere i fagioli interi e rimettere sul fuoco. Filtrare nel *chinoise* l'olio e aggiungerlo alla crema di fagioli. (Se si vuole



di sedano, un porro tagliati a pezzolo, due patate, un mestolo di pomodoro; far cuocere per almeno due ore e mezza, anche di più. A parte cuocere 50-60 g di fagioli interi che andranno aggiunti alla crema di fagioli; salarli quando sono cotti. In un padellino cuocere a fuoco medio una cipolla tagliata a julienne, 1/2 testa d'aglio tagliata in orizzontale, rosmarino e salvia coperti d'olio d'oliva, fino a quando la cipolla è dorata.



aggiungere la pasta, attenzione che la minestra s'inspessisce).

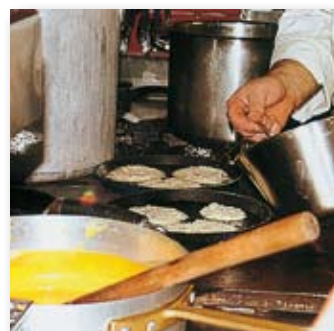
## TORTEL DI PATATE

*Ingredienti: 600 g di patate pelate e grattugiate con la grattugia a buchi grandi; 180 g di farina; sale; 150 g di panna fresca liquida (da aumentare o diminuire secondo la consistenza del composto); olio di semi.*

Mescolare le patate grattugiate con la farina ed una presa di



sale fino, aggiungere la panna ed amalgamare bene il tutto. Scaldare l'olio in una padella dal fondo piatto e versare due cucchiaini dell'impasto per ogni



tortello, cuocere bene in modo che risulti croccante da ambo i lati; togliere dal fuoco con l'aiuto di una paletta e far asciugare l'eccesso di olio su un foglio di carta assorbente. Servire con formaggio Asiago ed una fetta di carne salata.

*(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)*



Un giorno con  
Rinaldo Dalsasso

**Nel mese di gennaio  
Rinaldo Dalsasso vi aspetta  
nei negozi di:**

### Supermercati Trentini

- Trento, via Menguzzato, 85  
**sabato 9 gennaio**
- Trento, piazza G. Cantore, 30  
**mercoledì 13 gennaio**
- Trento, corso 3 novembre, 2  
**venerdì 15 gennaio**
- Borgo Valsugana, corso Vicenza, 4/a  
**venerdì 22 gennaio**

### Famiglia Cooperativa

- Trento, via B. Acqui, 2  
**mercoledì 27 gennaio**

### Coop Trentino

- Rovereto, piazza N. Sauro, 19/a  
**venerdì 8 gennaio**
- Trento, via Solteri, 43  
**sabato 23 gennaio**
- Trento, piazza Lodron, 28  
**venerdì 29 gennaio**
- Ravina, via Herrsching  
**sabato 30 gennaio**