



Ortaggi d'Autore

A tavola con
il Radicchio Bianco di



Ricettario

www.terranostramantova.it
www.campagnaamicamantova.it

Capunsei al Radicchio Mantovano

Preparazione

Prendere il pane, grattugiarlo e passarlo al setaccio. Preparare il brodo (caldo). Preparare l'aglio e il radicchio sbollentato tritato fine ed infine il formaggio grattugiato. Unire il pane grattugiato, radicchio, aglio, formaggio, aggiungere le uova, mescolare il tutto; aggiungere il brodo, impastando fino che il composto non sia amalgamato. Dare la forma tipica a bastoncino. Cuocere nel brodo vegetale o in acqua salata e condire con burro fuso, salvia fresca e aglio in camicia.

Ingredienti

1,4 kg pane - 5 uova
15 mestoli di brodo
2 hg parmigiano reggiano
2 cespi di radicchio bianco
sale / pepe / aglio / burro

Agriturismo Le Barche - Solferino

Tel. 0376.855262

Risotto *con Radicchio Mantovano e Funghi*

Preparazione

Pulire il radicchio e tagliare a listarelle, farlo sbollentare per 10 minuti per togliere l'amaro, poi lasciarlo sgocciolare. Preparare un fritto di cipolla, 1 spicchio d'aglio. Rosolare il tutto con un po' di aglio, aggiungere i funghi ammorbiditi precedentemente in acqua tiepida, farli insaporire x 10 minuti.

Aggiungere mezzo bicchiere di vino secco successivamente aggiungere il radicchio fino a cottura desiderata (20 minuti).

Mettere il riso insaporendolo x 3 minuti. Aggiungere il brodo poco a poco tenendolo mescolato fino a cottura desiderata. Alla fine aggiungere un po' di burro e grana grattugiato.

Ingredienti per 4 Persone

- 1 Cespo di radicchio
- 350 gr. di riso vialone nano
- Brodo vegetale (quanto basta)
- 1 cipolla
- Sale, pepe
- 1 spicchio d'aglio
- 100 gr. di funghi secchi

Agriturismo Val D'Oca - Viadana

Tel. 0375.80191

Risotto al Radicchio Mantovano e Lambrusco

Preparazione

Rosolare lo scalogno con olio di oliva, aggiungere il radicchio bianco mantovano e fare appassire.

Tostare il riso con il lambrusco.

Aggiungere il radicchio, il brodo ed iniziare la cottura. Mantecare con burro e formaggio.

Ingredienti per 4 Persone

280 gr. riso vialone nano

½ bicchiere lambrusco

1 scalogno

2 zucchine tagliate fini

2 cespi di radicchio

30 gr burro

Formaggio grattugiato q.b.

Olio di oliva

Agriturismo San Lorenzo - Castel Goffredo

Cell. 333.4521640

Tagliatelle Primavera al Radicchio Mantovano

Preparazione

Rosolare l'aglio in una casseruola, poi a parte tagliare a giulien le zucchine e asparagi, salare e pepare. Tagliare a spicchi i pomodorini e aggiungere il tutto nella casseruola. A parte cuocere le tagliatelle per circa 3 minuti di cottura poi mettere il tutto in una padella aggiungere un goccio di olio e il radicchio precedentemente tagliato a capelli d'angelo. Fare saltare il tutto in padella per 2 minuti.

Ingredienti

2 spicchi d'aglio
3 hg zucchine
3 hg asparagi
3 pomodori
6 hg tagliatelle
2 hg radicchio bianco

Agriturismo La Rasdora - Porto Mantovano

Tel. 0376.399741

Tortelli con Borlotti e Salamella su vellutata di Radicchio Mantovano

Preparazione

Lessare i borlotti con la salvia, aglio e rosmarino salandoli solo a fine cottura. Sgranare la salciccia e rosolarla in padella con lo scalogno tritato e un filo di olio, unire i borlotti scolati e insaporirli schiacciandoli con una forchetta. Alla fine unire il grana e lasciare intiepidire. Impastare le uova con la farina far riposare l'impasto coperto per 30 minuti circa, tirare delle sfoglie e ricavare dei quadrati di 8 centimetri per lato, mettere al centro un poco di ripieno e chiudere a tortello. In una padella mettere il burro unire lo scalogno e poi il radicchio tagliato a julienne, fare insaporire con sale pepe. Lessare i tortelli e passarli in padella col radicchio e insaporire, servire con parmigiano reggiano.

Ingredienti

200 g di farina
2 uova
Per il ripieno:
350 g di borlotti sgranati
100 g di salciccia
30 g di scalogno
Sale e pepe
50 g di parmigiano reggiano
Salvia, aglio e rosmarino
Per la salsa:
100 g di burro
1 radicchio mantovano
20 g di scalogno
Parmigiano reggiano

Agriturismo Corte Fabbrica - Motteggiana

Tel. 0376.520118

Tortelloni al Radicchio Mantovano, Ricotta e Speck

Preparazione

Soffriggere la cipolla tagliata finemente con due cucchiaini di olio poi aggiungere lo speck tagliato a quadretti piccoli, far rosolare per circa 15 minuti se attacca aggiungere un goccio d'acqua.

Pulire e lavare il radicchio tagliarlo a listarelle corte e passarlo in pentola con due cucchiaini di olio sale e pepe per insaporirlo. Lasciare raffreddare entrambi gli ingredienti. Per preparare il ripieno unire lo speck, la ricotta e pan grattato finché non si ottiene un composto compatto (non deve attaccare, deve essere facile fare delle palline per riempire i tortelloni).

Impastare la pasta, tirare la sfoglia non troppo fine e ricavatene dei dischi di circa 3 cm. di diametro. Disponete su ogni disco una piccola cucchiata di ripieno; ripiegate

il disco in due a formare il tortellone. Fate cuocere in acqua bollente salata i tortelloni, poi scolateli, posateli nella terrina di portata ben riscaldata e conditeli con burro fuso, salvia e abbondante grana padano.

Ingredienti per il ripieno

- 2 radicchi
- 2 hg ricotta
- 2 hg speck
- Olio q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Pan grattato q.b.
- ½ cipolla

Ingredienti per la pasta

- 3 hg farina - 3 uova
- Sale q.b - Acqua q.b.

Agriturismo Corte Adua - Redondesco

Tel. 0376.954314

Bouquet di Radicchio Mantovano e Roast Beef

Preparazione

Pulire, lavare il radicchio e tagliarlo a listarelle sottili.

Condire il radicchio con olio extravergine d'oliva e aceto balsamico e preparare con questo un letto nel piatto, sul quale sistemare il roast-beef a fette sottili avvolte a bocciolo.

Ultimare il piatto aggiungendo sale, limone sui boccioli e cospargendo il tutto con sottili scaglie di grana padano e un filo d'olio.

Ingredienti

Cespo di radicchio
roast-beef
olio extravergine d'oliva
sale
limone
aceto balsamico
grana padano

Agriturismo Tre Ponti - Villimpenta

Tel. 0376.667374

Radicchio Mantovano alla Capricciosa

Preparazione

In una padellina piccola far soffriggere uno spicchio d'aglio in poco olio. Eliminare lo spicchio e aggiungere i filetti di acciuga, mescolare per farli sciogliere. Spegnerne il fuoco e aggiungere qualche capperi tritato finemente. Condire il radicchio con questa salsina e poco aceto.

Ingredienti

Aglio
Olio
Acciughe
Capperi
Radicchio
Aceto

Agriturismo La Pecora Nera - Quingentole

Tel. 0386.427016

Radicchio Mantovano alla piastra con Formaggio fuso e Polenta

Preparazione

Lavare e mondare il radicchio, tagliare a metà, cuocere sulla piastra bollente per 5 minuti.

A parte abbrustolire le fette di polenta su una griglia ben calda. Preparare il formaggio tagliato a fette. Quando le fette di polenta sono abbrustolite, posare le fette di formaggio sopra la polenta per farlo fondere. Aggiungere a fianco il radicchio cotto alla piastra.

Ingredienti per 4 Persone

- 4 cespi di radicchio
- 4 hg formaggio morbido
(da sciogliere sulla polenta)
- 8 fette di polenta

Agriturismo Nuova Scardua - Cavriana

Cell. 338.4833849

Frittelle dolci al Radicchio Mantovano

Preparazione

Lavare e mondare il radicchio. Mettere in una casseruola due/tre noci di burro, una decina di gocce di fiori d'arancio e il radicchio. Infornare per una ventina di minuti. Nel frattempo, mettere in una ciotola la farina, l'uovo, lo zucchero a velo, il lievito per dolci, il cognac e il latte. Amalgamare il tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una pastella omogenea ne troppo liquida ne troppo densa e badando che non ci siano dei grumi. Passare il radicchio cotto al forno nel mixer e successivamente unirlo alla pastella. Porre sul fuoco l'apposita casseruola dei fritti con abbondante olio di semi fresco; quando sarà ben caldo, mettere a cucchiariate il composto, lasciando cuocere e ben dorare le frittelle sui due

lati. Sgocciolatele, posatele su carta da cucina, sistematele in un piatto ed infine spolverizzatele con dello zucchero a velo oppure con del miele. Servire calde e accompagnarle con un buon vino passito.

Ingredienti

500 gr. di radicchio bianco
150 gr. di farina bianca
1 uovo
2 cucchiaini di zucchero a velo
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 bicchierino di cognac
100 ml di latte
essenza di fiori d'arancio
burro
olio di semi.

Agriturismo Le Calandre - Ostiglia

Tel. 0386.803027

Torta dolce al Radicchio Mantovano

Preparazione

Tritare gli amaretti con il radicchio bianco e aggiungere i tuorli, poi lo zucchero, la farina e gli albumi montati a neve.

Infine aggiungere il lievito e infornare a 180° per 25 minuti.

Montare il mascarpone con i rossi e quando la torta si sarà raffreddata, tagliarla in due dischi e farcire con la crema.

Ingredienti per 4 Persone

200 gr di amaretti
200 gr di radicchio bianco
crudo
3 uova
100 gr di farina bianca 00
5 cucch. di zucchero
1 bustina di lievito da pizza
Per la farcitura:
250 gr di mascarpone
2 tuorli
2 cucch. di zucchero a velo

Agriturismo Nuvolino - Monzambano

Tel. 0376.800222