

## RISOTTO AGLI SCAMPI ED ERBA CIPOLLINA CON EMULSIONE DI PESCA

### Ingredienti per 4 persone:

8 scampi  
400 g di riso vialone nano  
cipolla  
gamba di sedano  
carota  
erba cipollina  
4 pesche  
olio evo



### Preparazione:

In un pentola di acqua unire gli scampi, carota, sedano e mezza cipolla, portando ad ebollizione per creare un brodo di pesce. Togliere gli scampi dal brodo, 4 di questi aprirli e spolparli, rimettere i gusci nel brodo e continuare la cottura. Far soffriggere la mezza cipolla restante nell'olio in una padella, aggiungere il riso e farlo tostare infine sfumare con del vino bianco, aggiungere la polpa degli scampi sgusciati e bagnare con il brodo, poi procedere alla cottura del riso aggiustando di sale e pepe a proprio piacere.

### Emulsione di pesche:

Pelare e denocciolare le pesche, tagliarle a pezzi e metterle in un pentolino con un bicchiere d'acqua, portare ad ebollizione finché le pesche non risulteranno morbide. Frullare il tutto con il mixer aggiungendo olio evo, sale e pepe a piacimento.

A cottura ultimata del riso aggiungere erba cipollina, una noce di burro e mantecare lontano dal fuoco.

Su un piatto disporre l'emulsione di pesche e adagiarvi il riso con uno scampo in bellavista

Ricetta di:  
CHEF LUCA GUARDAVASCIO - RISTORANTE LA PASSEGGIATA

## MUFFIN ALLA PESCA

### Ingredienti:

70 g di farina	1 tuorlo
20 g di fecola	20 g di amaretto granella
40 g di zucchero	½ pesca frullata
1 pesca	½ bustina di lievito
1 uovo	1 vaniglia



### Preparazione:

Montare uovo con tuorlo con lo zucchero, aggiungere la pesca frullata, poi la farina, la fecola, lievito, vaniglia, mescolare delicatamente, aggiungere la granella di amaretto, le pesche in pezzi. Versare l'impasto in stampi, precedentemente imburriati e infarinati. Cuocere in forno a 170 gradi per 20/25 minuti. Decorare a piacere con pesche amaretti e spolverare con zucchero.

Ricetta di:  
PASTICCERIA GARZOTTI

frutti della nostra Terra



## Comune di Bussolengo frutti della nostra Terra



# LA PESCA A TAVOLA RICETTARIO

## INSALATA ESTIVA DI PESCHE E GAMBERI

allo zenzero su letto di patate allo zafferano, cipollotti di Tropea marinati e salsa mousselline al frutto della passione.

### Ingredienti:

480 g di gamberi argentini  
3 pesche nettarine mature  
200 g di pomodorini datterini confit  
200 g di patate allo zafferano  
4 cipollotti di Tropea.  
80 g di mandorle a filetto  
1 confezione di misticanza  
2 frutti della passione  
1 cucchiaio di yogurt greco  
1 cucchiaio di maionese  
1 cucchiaio di panna fresca montata



Ricetta di:  
CHEF DOMENICO CAMPANELLI - RISTORANTE FLOWER

### Preparazione:

Preparare i pomodorini Confit mettendoli in forno conditi di olio sale e pepe zucchero scorza limone e arancio olio d'oliva a 110 gradi per 3 ore. Preparare poi le patate tagliate a cubetti lessate in acqua bollente con 3 bustine di zafferano e poi a cottura raffreddate in acqua fredda per mantenere il colore. Preparare i cipollotti tagliandoli a filetti sottili e unirvi 100 g di zucchero in canna, 30 g di sale fino, 200 cc di aceto di vino bianco, 200 cc di vino bianco. Lasciare macerare per 24 ore, scolare, sciacquare e lasciare scolare bene. Preparare le mandorle a filetto su carta da forno, salarle leggermente e condire con un filo d'olio. Cuocere per 12 minuti a circa 165 gradi al punto che devono essere dorate e croccanti. Preparare la salsa mousselline ai frutti della passione passando la polpa al setaccio in modo da recuperare il succo al quale aggiungerete 1 cucchiaio di yogurt greco, la maionese e la panna fresca montata riempiendo poi i gusci. Preparare poi i gamberi, Fate bollire 5 lt di acqua, 400 cc di aceto di vino bianco, il succo di limone, 3 foglie di alloro, 1 carota, 1 costa di sedano e 1 cipolla tagliata finemente per circa 15 minuti, filtrare e immergervi i gamberi per 10 secondi. Scolare far raffreddare e tritarvi lo zenzero, sale pepe, succo di limone ed olio evo q.b e marinare per 6 ore. Assemblare poi in un piatto con la misticanza sotto poi i cipollotti marinati, le fettine di pesche disposte a raggiera, le patate allo zafferano e i pomodorini confit. Posizionare poi i gamberi altre fettine di pesche, le mandorle e servire con la salsa mousselline posta nei gusci dello stesso frutto.

## RISOTTO CON LE PESCHE VERONA IGP

### Ingredienti:

400 g di riso  
3 pesche gialle  
1/2 cipolla  
50 g di burro  
1 bicchiere di vino bianco  
1,5 dl di brodo  
3 cucchiari di grana padano stagionato (almeno 20 mesi)  
2 fette di speck tostato  
q.b sale  
q.b pepe



### Preparazione:

Tritare finemente la cipolla, appassirla con una noce di burro, tostate il riso, bagnatelo con il vino bianco e portate a cottura aggiungendo gradualmente il brodo caldo.  
Dopo una decina di minuti incorporare le pesche sbucciate e tagliate a pezzetti  
A fine cottura salate, pepate e mantecate il risotto con il burro rimasto.  
Conditelo con il parmigiano e servitelo con aghi di rosmarino.

Ricetta di:

RISTORANTE LA BORSA · VALEGGIO SUL MINCIO

## BRUSCHETTA ALLE PESCHE

### Ingredienti:

½ pagnotta di pane pugliese di Altamura  
2 pesche ben mature  
1 confezione di robiola da 100/ 120 g  
sale e pepe  
50 g di olive taggiasche denocciolate  
50 g di lattughino



### Preparazione:

Pulire le pesche tagliarle a fettine sottili ritirarle in una ciottola insieme con le olive taggiasche e condirle con olio sale e pepe.  
Scaldare il grill e tostare le fette di pane di Altamura in modo che risultino ben croccanti.  
Togliere dal Grill, salare leggermente con sale grosso e poi spalmare ogni fetta con poco di robiola passare con un filo d'olio.  
Disporre sopra ogni fetta la macedonia di pesche e olive taggiasche e poi decorare con lattughino o soncino, a piacere un filo d'olio.

Ricetta di:

RISTORANTE LA BORSA · VALEGGIO SUL MINCIO

## FILETTO DI MAIALINO CON PESCHE AL PASSITO

### Ingredienti per 4 persone:

4 filetti di maiale alti 5 cm ( alti circa 120 g )  
200 g di formaggio a pasta dura ( Bagoss )  
8 fette di pancetta  
1 pesca  
4 foglie di basilico  
burro, pepe, sale e brodo  
1 bicchiere di passito



### Preparazione:

Incidere i filetti e inserirvi i pezzi di formaggio avvolgerli con la pancetta e legare stretto.  
In padella antiaderente rosolare i filetti con un po' di burro ambo i lati.  
Cuocere il filetto in forno a 180 gradi per 10 minuti.

Declassare la padella usata per la rosolatura dei filetti con il passito, aggiungere la pesca tagliata a fette sottili il basilico e ½ bicchiere di brodo

Togliere il filetto dal forno, tagliarlo a metà, servire con le pesche e guarnire con pistacchi non salati tritati

Ricetta di:

CHEF GUIDO ZOCCA · RISTORANTE TRATTORIA DA GUIDO

## PROSCIUTTO ESTIVO ALLE PESCHE IGP.

### Ingredienti:

400 g di prosciutto crudo veneto berico euganeo di 20 mesi affettato sottile  
4 pesche mature  
150 g di insalatina di taglio o songino o rucola  
100 g di pane carasau  
olio extravergine d'oliva  
sale pepe



### Preparazione:

Lavare, sbucciare e tagliare a cubetti 4 pesche ben mature, ritirarle in un contenitore, e condirle con olio sale e pepe e pochissimo aceto di mele.  
Mondare e lavare in acqua fredda la rucola condirla solo con poco olio extra vergine d'oliva.  
Impiattare il prosciutto su piatti di portata disponendolo a semicerchio appoggiare dall'altro lato la rucola e adagiarvi sopra le pesche condite.

Ricetta di:

RISTORANTE LA BORSA · VALEGGIO SUL MINCIO

## CREMA INGLESE DI PESCHE E RICOTTA SENZA GLUTINE

### Ingredienti:

500 g di ricotta  
500 g di latte  
4 tuorli  
6 pesche noci  
100 g di zucchero  
2 bucce di limone bio grattugiate  
18 g di colla di pesce.  
200 g di cioccolato o  
200 g di amaretto in granella



### Preparazione:

Scaldare il latte con la buccia di limone grattugiata, a parte sbattere i tuorli con lo zucchero e filtrare sopra il latte raffreddato.  
Cuocere a fuoco dolce e prima dell'ebollizione togliere dal fornello e aggiungere la colla di pesce ammolata.  
Mescolare bene ridurre le pesche a dadini e disporle nello stampo o negli stampini.  
Lavorare la ricotta con una frusta e versarvi sopra la crema inglese, raffreddare sempre mescolando.  
Versare negli stampini e mettere in frigo 3/4 ore

Ricetta di:

PASTICCERIA MILANI

## QUICHE LORAINNE ALLE PESCHE SENZA GLUTINE

### Ingredienti:

500 g di pesche gialle  
100 g di amaretti sbriciolati  
60 g di zucchero a velo  
40 g di zucchero a velo  
40 g di farina di riso  
3 uova  
250 g di latte  
30 g burro



### Preparazione:

Tagliare le pesche a fette e disporle nello stampo imburrato e spolverare con i 60 g di zucchero a velo e gli amaretti sbriciolati.  
Sbattere le uova con i 40 g di zucchero a velo e farina, aggiungere il latte.  
Amalgamare bene e versare il tutto sulle pesche.  
Infornare a 200 gradi per 40 minuti

Ricetta di:

PASTICCERIA MILANI