

Calendario eventi
SETTEMBRE 2011

	2	
10	11	12
13	14	15
16	17	18

Segui la Douja sui canali dedicati



Programma per eventi

Programma completo (file pdf)

Planimetria dell'Enofila

Notizie dal Blog

Promossa dal pubblico la nuova Douja d'Or a Palazzo dell'Enofila il debutto della Douja d'Or a Palazzo dell'Enofila ha superato...
 Illicina dell'Asti sponsor ufficiale dell'expo 2015?

LE BOLLICINE DELL'ASTI

SPONSOR UFFICIALE

DELL'EXPO2015? Il Monferrato si

propone...

Il progetto educativo del Lions

Club Host di Asti presentato alla

Douja d'Or

Il progetto educativo del Lions

Club Host di Asti presentato...



Piatti d'Autore

Evento

Titolo: Ristorante "LA RAVIOLA GALANTE" di Scurzolengo: "Puccia" piemontese di conserva casalinga...

Quando: gio 15/09/2011 19.30 - 00.00

Dove: Palazzo dell'Enofila - Padiglione 3 - Asti

Categoria: Piatti d'autore

Descrizione

RISTORANTE
"LA RAVIOLA GALANTE"
di Scurzolengo

"Puccia" piemontese di conserva casalinga di pomodori accomodati in agrodolce con salsiccia brasata alla Barbera, maritata a frittata al forno di zucchine ed amaretti di Mombaruzzo



PROCEDIMENTO

Cuocere a fuoco lento i pomodori in una pentola capace per circa due ore. Togliere dal fuoco e, con l'apposito passaverdura, separare la buccia dalla polpa. Rimettere nella pentola la polpa di pomodoro ed aggiungere il soffritto preparato a parte. Cuocere per un'altra ora così da restringere la conserva, regolando di sale. Aggiungere l'aceto e lo zucchero e continuare la cottura per 30 minuti. Aggiungere il trito di erbe aromatiche e dopo ulteriori 30 minuti spegnere.

LA RICETTA

Ingredienti per la conserva piemontese in agrodolce (tumatiche cumodale):

Kg. 5 pomodori portati a giusta maturazione
 2 bicchieri olio extravergine per il soffritto
 2 cucchiaini da cucina sale grosso
 Hg. 2,5 zucchero
 2 bicchieri aceto rosso
 Hg. 2 soffritto di cipolle, aglio, poca salvia
 Hg. 1 trito di erbe aromatiche (erba cipollina, basilico, poco prezzemolo, maggiorana, timo, una foglia di rafano, alcune foglie di menta selvatica)

Ingredienti per la salsiccia brasata al barbera:

Kg 2 salsiccia di puro porco
 1/2 bicchiere olio extravergine
 1 cipolla bionda tritata grossolanamente
 2 spicchi aglio
 1 cucchiaino da cucina trito finissimo di rosmarino e salvia
 2 bicchieri Barbera corposa
 1/2 cucchiaino da cucina zucchero

PROCEDIMENTO

Soffriggere rapidamente la cipolla con il trito di salvia e rosmarino nell'olio extravergine. Aggiungere la salsiccia a tocchi di 3-4 cm. Rosolare per 10 minuti e quindi aggiungere la Barbera e lo zucchero. Cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti. La salsiccia è pronta. Prelevare la salsiccia dal fondo di cottura con un mestolo forato ed aggiungerla nella conserva piemontese in agrodolce. Cuocere a fuoco lento per 30 minuti così da far amalgamare i sapori. La "puccia" è pronta!

Ingredienti per la frittata al forno di zucchine ed amaretti di Mombaruzzo:

Kg. 2,5 zucchine tagliate a rondelle spesse
 1/2 bicchiere olio extravergine
 1 litro brodo vegetale
 5 spicchi aglio
 Hg. 2 parmigiano grattugiato
 15 uova intere
 2 cucchiaini sale fino
 Hg. 1 amaretti di Mombaruzzo tritati finemente

PROCEDIMENTO

In una padella piuttosto larga coprire a freddo le zucchine con l'olio ed il brodo vegetale. Cuocere per circa 30 minuti. Terminare la cottura con le zucchine ancora al dente, scolarle e metterle in una ciotola capace. Aggiungere l'aglio spremuto, il parmigiano, le uova sbattute, il sale e gli amaretti. Mescolare il tutto, versare in una teglia rivestita con la carta forno e cuocere in forno caldo a 175° per 40 minuti. La frittata deve essere piuttosto spessa. Serve tepida.

Dolce: "Pasticceria Artigianale Barbero Vincenzo" di Marco Barbero, Asti
 Amaretti: Pasticceria Cav. Vicenzi Franco di Vicenzi Mario, Mombaruzzo (Asti)
 Pane: Panificio Verrua Andrea di Scurzolengo (Asti)

Prenota on-line!

Sede

Sede: Palazzo dell'Enofila - Padiglione 3

Via: Corso Felice Cavallotti

Cap: 14100

Città: Asti

Provincia: AT

Paese:



I vini

Concorso enologico Douja d'Or
 Barbera
 Alta Langa

Degustazioni

Vini Premati
 Douja della Barbera
 Rassegna Alta Langa

Altri eventi

Festival delle sagre
 Asti fa goal
 Convegni ed incontri

Area visitatori

Programma per giornate
 Informazioni utili - Come prenotare
 Come arrivare