

# CONVIVIUM

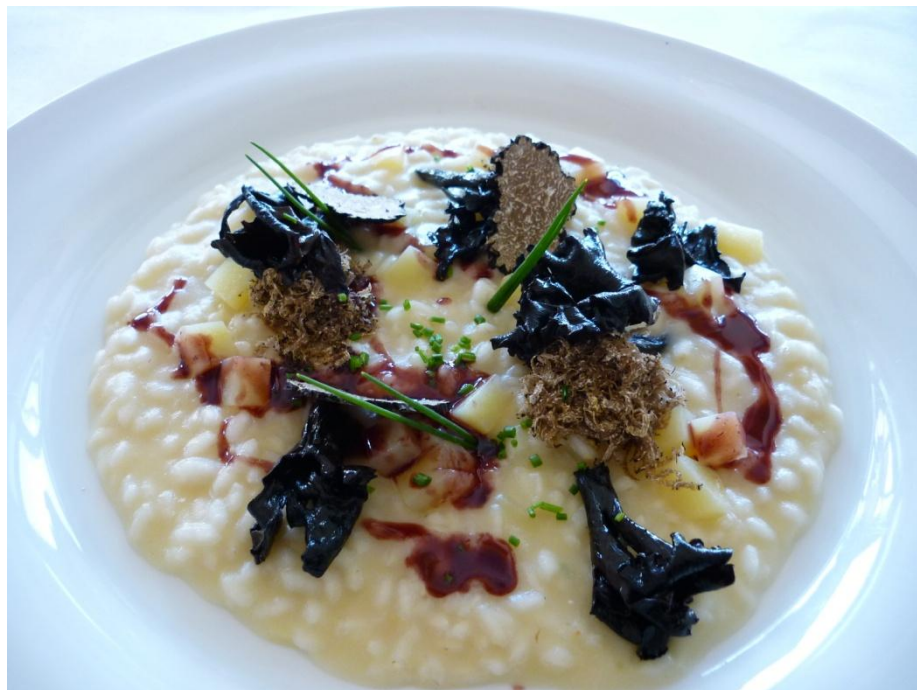
— RESTAURANT —

LAGO DI GARDA

## Principe di Lazise Wellness Hotel & SPA

Collezione Autunno 2011

*Chef Paolo Dal Bosco*



### **Risotto con tartufo del Baldo, patate affumicate, trombette nere e gocce di Valpolicella**

Ingredienti per 4 persone:

350 gr riso vialone nano  
700 gr patate  
50 gr tartufo nero  
200 gr funghi trombette nere  
300 ml vino rosso valpolicella  
100 gr parmigiano  
2 scalogni  
aglio

Per la crema di patate : cuocere le patate in acqua, pelarle e affumarle. Fare un soffritto di scalogno, aggiungere le patate, bagnare con del brodo vegetale, cuocere per 5 minuti, e frullare tutto fino a formare una crema densa (se non avete l'affumicatore basterà una semplice crema di patate).

Per la riduzione di vino : mettere in un pentolino 300 ml di vino rosso Valpolicella e ridurre a fuoco lento fino a farlo diventare denso.

Fare un soffritto di scalogno, unire il riso, tostare piano per 2 minuti, bagnare con del brodo vegetale, cuocere per ca. 10 min. aggiungere la crema di patate, finire la cottura, mantecare con il parmigiano, impiattare. Alla fine aggiungere i funghi trombetta precedentemente saltati in padella con aglio in camicia, il tartufo, sale e pepe, e guarnire con gocce di riduzione al Valpolicella.

*Per accompagnare l'aromaticità di questo piatto dai sapori e colori decisamente autunnali, abbiniamo un vino dalle note calde e speziate, in questa occasione il " Valpolicella Classico Salvaterra '09 " Vino di grande tradizione veronese, armonico e di giusto corpo.*



### **Risotto alle bietole con tinca del Garda al forno e ragù di pomodorini, olive gardesane e limone confit**

Ingredienti per 4 persone

350 gr riso vialone nano  
500 gr bietole  
2 scalogni  
50 gr olive del Garda  
100 gr pomodorini pachino  
1 limone  
1 tinca da 1,5 kg circa

Salare la tinca già pulita, mettere degli aromi nella pancia (aglio, prezzemolo, limone, rosmarino..) e cuocerla in forno per circa 30 min a 170°.

Per la crema di bietola: sbollentare la bietola per 1 minuto, raffreddarla subito in acqua e ghiaccio, e frullarla con olio extra vergine d'oliva.

Per il ragù di olive e pomodorini: tagliare le olive denocciolate a metà ed i pomodorini in 4 parti, unirli insieme e condirli con olio, poco sale e pepe.

Fare un soffritto di scalogno, unire il riso e tostarlo per 2 minuti, bagnare con del brodo vegetale, cuocere per ca. 10 minuti aggiungendo la crema di bietola.

A fine cottura mantecare con la tinca precedentemente spolpata ed aggiungere olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Infine guarnire il piatto di risotto con le fettine di tinca, il ragù di olive e pomodorini e della scorza di limone grattugiata.

*Questo piatto dove dominano i sapori decisi della tinca e le caratteristiche vegetali e tanniche della bietola, ben si abbina alla fragranza del "Marani Garganega Veronese '10" Azienda Sartori di Verona.*

*Vino elegante ottenuto dal parziale appassimento di uve 100% Garganega veronese.*



**Lavarello del Garda su purea di zucca al cardamomo, foie gras e mela verde**

Ingredienti per 4 persone:

2 lavarelli del Garda puliti e sfilettati

300 gr foie gras

500 gr zucca

1 mela verde

Cardamomo

Per la purea di zucca : tagliare in 4 una piccola zucca, togliere la parte interna, mettere delle bacche di cardamomo e chiuderla con carta stagnola. Cuocere in forno per circa 40 min a 160°. Togliere le bacche di cardamomo, poi con un cucchiaino togliamo la polpa di zucca dalla pelle, e la frulliamo con olio sale e pepe.

Per il foie gras: tagliare a medaglioni il foie gras, e scottarli in padella antiaderente molto calda fino a dorarli, poi metterli su carta assorbente.

Scottare i filetti di lavarello salati, solo dalla parte della pelle in padella antiaderente molto calda con dell'olio.

Impiattare il lavarello con la parte della pelle verso l'alto, la purea di zucca, il foie gras scottato e delle fettine sottili di mela verde tagliate al momento.

*Piatto con caratteristiche tendenti al dolce alle quali abbiniamo la vendemmia tardiva " Polsà ".*

*Vino bianco dolce ma non stucchevole dal profumo fruttato dell' Azienda Agricola Costadoro*



### **Agnello con castagne del Baldo e scalogno brasate al mirto su terra di porcini della Lessinia**

Ingredienti per 4 persone:

3 pance di agnello  
500gr castagne  
8 scalogni  
500 gr sale grosso  
100 gr farina  
100 gr burro  
100 gr funghi porcini secchi  
Mirto q.b.  
aglio

Per la terra ai porcini: mettere su una planetaria il burro morbido, la farina e i funghi porcini secchi frullati, salare q.b. Formare una panetta e dopo averla chiusa con della pellicola alimentare, lasciarla riposare in frigo per 2 ore. Poi grattugiarla su una placca da forno e cuocere a 150° per circa 15 min, finché diventa nocciola.

Cuocere i scalogni con la buccia sotto sale grosso in forno per 40 min a 170°. Una volta cotti, pelarli e lasciarli interi. Cuocere le castagne in acqua, pelarle e lasciarle intere.

Per l'agnello: salare e pepare le pance di agnello.. scottarle sulla piastra o sulla griglia e finirle in forno con aglio in camicia e mirto fresco a 150° per circa 30 min, finché diventerà tenero, tagliarlo a tranci, unire le castagne e i scalogni in una pentolina, aggiungere l'acqua di cottura dell'agnello e glassare insieme per 2 min circa.

Impiattare l'agnello con la terra di porcini a lato, aggiungere dei porcini freschi tagliati sottili e le castagne con i scalogni glassati, guarnire con cimette di mirto fresco.

*Piatto dai sentori selvatici accompagnati dalla morbidezza dello scalogno e delle castagne, al quale abbiniamo un IGT rosso del veneto dell' Azienda Agricola " La Cappuccina ".*

*Il nome del vigneto significa in dialetto lo " sfalcio " dell'erba medica, che un tempo in questo appezzamento si coltivava.*



Lo Chef del Principe di Lazise, Paolo Dal Bosco

**Ristorante CONVIVIUM**  
**Principe di Lazise Wellness Hotel & SPA**  
**Via Greghe, 7**  
**37017 Lazise (Vr)**  
**Tel 045-6490177**

[info@hotelprincipedilazise.com](mailto:info@hotelprincipedilazise.com)  
[www.hotelprincipedilazise.com](http://www.hotelprincipedilazise.com)