

## I PIATTI CON IL FORMAGGIO

**chef ENZO PENACIO**

—  
**L'Altro Penacio**, Altavilla Vicentina  
Vicenza, Veneto

### INSALATA DI CALAMARETTI FRITTI E ASIAGO DOP MEZZANO

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

<i>Insalata riccia</i>	<i>g. 100</i>
<i>Calamaretti</i>	<i>g. 200</i>
<i>Asiago Dop mezzano</i>	<i>g. 100</i>
<i>Aceto balsamico</i>	<i>30 gocce</i>
<i>Farina bianca</i>	<i>g. 50</i>
<i>Olio di arachide per friggere</i>	<i>l. 1</i>

#### PROCEDIMENTO

Un piatto simpaticissimo: un'insalata riccia con pialle di Asiago dop mezzano e calamaretti dorati. Lasciamo i calamaretti spillo su della farina doppio zero, e uno ad uno li andiamo a mettere nell'olio bollente, controllando bene la temperatura dell'olio. Prendiamo del formaggio mezzano, creiamo delle lamine di formaggio. Prepariamo sul piatto l'insalata riccia che abbiamo condito e inseriamo i calamari dorati caldi, aggiungiamo le pialle di formaggio mezzano e infine un piccolo passaggio di aceto tradizionale di Modena.

### INVOLTINI DI FORMAGGIO ASIAGO DOP FRE- SCO SU PIALLATA DI PORCINI

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

<i>Asiago Dop fresco</i>	<i>g. 200</i>
<i>Pasta fillo (fogli)</i>	<i>n. 6</i>
<i>Funghi porcini</i>	<i>g. 150</i>
<i>Ricotta</i>	<i>g. 150</i>
<i>Olio</i>	<i>g. 50</i>
<i>Bianco d'uovo (pz)</i>	<i>n. 2</i>
<i>Burro</i>	<i>g. 50</i>
<i>Prezzemolo</i>	<i>g. 20</i>
<i>Rosmarino (ramoscello)</i>	<i>n. 1</i>
<i>Olio di arachide per friggere</i>	<i>l. 1</i>

#### PROCEDIMENTO

Involtino croccante fatto con la pasta fillo e il formaggio Asiago dop fresco servito su una piallata di porcini dell'Altopiano di Asiago. Prendiamo una battuta di Asiago, la uniamo con della ricotta per creare una farcia morbida ma anche fondente, uniamo le due parti di Asiago e ricotta con una certa lentezza, usiamo una sac a poche che sarà utile per fare in modo che l'involtino sia più preciso. Ritagliamo la pasta fillo della misura che ci serve, spalmiamo e spennelliamo leggermente col bianco d'uovo che servirà per la saldatura. Diamo la forma all'involtino con l'aiuto del sac a poche e stiamo attenti nella chiusura che non esca la farcia. Quando andremo a dorarlo nell'olio, la chiusura deve essere ab-

bastanza precisa, lo squadriamo, ritocchiamo un po' con il bianco d'uovo sui punti dove si potrebbe rompere. È importante che quando mettiamo gli involtini nell'olio sui 160 ° circa, stare attenti che non si rompa e non fuoriesca la farcia e che soprattutto la farcia si fonda dentro l'involtino. La doratura ideale è di 2 - 3 minuti. Posizioniamo sul fondo del piatto i porcini piallati e fatti scottare nel burro e nell'olio al profumo di rosmarino, prendiamo gli involtini croccanti, dorati e caldi, li inseriamo sopra questa battuta di porcini, con un piccolo passaggio dell'olio saporito dei porcini. Importante che sia tutto caldo. Una spolverata di prezzemolo per dare un tocco di verde nel piatto ed ecco un piatto di piacevolissima bontà con l'Asiago all'interno.





## I PIATTI CON IL FORMAGGIO

**chef FEDERICO  
PETTENUZZO**

**Ristorante La Favellina,**  
San Tomio di Malo - Vicenza, Veneto

## RISOTTO ASIAGO, ASIAGO, ASIAGO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Asiago Dop stagionato stravecchio	g. 300
Acqua	l. 1
Burro	g. 500
Aceto di lampone	ml. 500
Vino bianco	ml. 500
Scalogni	n. 5
Bacche di Cardamomo	n. 3
Bacche di pepe lungo	n. 5
Gherigli di Macis	n. 3

Riso - Carnaroli	hg. 2
Asiago Dop stagionato vecchio	g. 30
Asiago Dop stagionato mezzano	g. 50
Raperonzoli	n. 4

### PROCEDIMENTO

#### Brodo di Asiago stravecchio

Prendere l'acqua e lo Stravecchio tagliato a



cubetti, metterli in una busta da sottovuoto sigillata e poi in ammollo in una pentola di acqua a fuoco molto basso (60 gradi) . Passare al setaccio per separare la parte solida da quella liquida.

#### Burro acido

Mettere in una pentola aceto di lampone, il vino bianco, gli scalogni tagliati finemente, cardamomo, pepe lungo e macis e far ridurre il liquido della metà, spegnere il fuoco, setacciare il liquido e incorporarlo nel burro con una frusta.

#### Cialde

Grattugiare l'Asiago Dop stagionato vecchio, stendere in modo uniforme su carta forno ed inserire in microonde alla massima potenza per 20" finché non diventa croccante

#### Risotto

Tostare il riso e bagnare con il brodo di stravecchio, portare a cottura, mantecare con del burro acido e con l'Asiago Dop stagionato mezzano. Impiattare il risotto stendendolo su di un piatto, adagiare a piacere le cialde e terminare con un raperonzolo.

## ASIAGO DOP FRESCO ALLA BRACE CON TARTUFO NERO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Asiago Dop fresco	g. 400
Tartufo nero	g. 50
Olio evo	g. 20
Burro	g. 20

### PROCEDIMENTO

Uno dei piatti storici di Penacio è il formaggio Asiago dop fresco, grigliato su una griglia bollente e servito poi con una piattata di tartufo nero dei Colli Berici. Prepariamo il piatto, tagliamo una fetta di Asiago dello spessore di 2 cm, riscaldiamo la griglia, prendiamo un setaccio con un po' d'olio per fare in maniera che la crosta sia più precisa, unghiamo leggermente la griglia, mettiamo l'Asiago sopra la griglia, aspettiamo un attimo che faccia la crosta, senza farlo attaccare, lo riportiamo sempre sulla griglia per fare che la crosta sia croccante. Quando la crosta si è fatta, lo mettiamo sul piatto e lo serviamo con una piattata di tartufi neri dei Colli Berici.

Al ristorante L'Altro Penacio servono anche la degustazione dei formaggi Asiago dop nelle quattro stagionature fresco, mezzano, vecchio e stravecchio.

