

Le ricette con l'aceto di miele della Balsameria del Sampi, proposte dai migliori chef della Ristorazione Bresciana.

Ricetta del Ristorante "Hosteria"
S. Eufemia – (Bs) - tel. 030360605
Chef – Emanuele Bettini

Costate di cervo con mirtili e aceto di miele del "Sampi"

Ingredienti:

2 Costate di cervo
½ bicchiere di vino rosso
6/7 mirtili
2 cucchiaini di aceto di miele
Una noce di burro
Insalata belga
1 cucchiaino di melata
Sale q.b.

Preparazione:

Scottare 2 belle costate di cervo in padella possibilmente di rame, bagnate le costate con ½ bicchiere di vino rosso 6/7 mirtili, 2 cucchiaini di aceto di miele.

Spiattate le costate al sangue e fate ridurre il tutto. Per legare al meglio, aggiungete una nocetta di burro, cospargete le costate con il fondo, accompagnate con un contorno d'insalata belga brasata al miele di melata.

Abbinare questo piatto con un buon vino rosso di struttura.

Per la preparazione dell'insalata belga di contorno, sarà sufficiente tagliare a spicchi l'indivia metterla in una padella ben calda affinché si rosoli ben bene, salatela e aggiungete un cucchiaino di miele di melata o altro miele amaro-gnolo (castagno, agrumi o altro).

Ricetta della Trattoria La Madia
Brione (Bs) – tel. 030 8940937
Chef Michele Valoti

Agoni del lago d'Iseo marinati con miele e aceto di miele

Per i crauti:

200 g di cavolo cappuccio viola,
3 cucchiaini di aceto di miele riserva,
2 cucchiaini di melata di bosco,
mezza cipolla

Mettere a stufare la cipolla tagliata finemente con un filo di olio. Tagliare a striscioline sottili il cavolo e metterlo a mollo in acqua fredda per 30 minuti. Quando la cipolla sarà ben cotta aggiungere il cavolo, cuocere per 10 minuti ed aggiungere l'aceto e il miele. Continuare la cottura per altri 20 minuti (o 15 se li preferite più croccanti), aggiungendo se necessario un poco di acqua.

Per la marinatura degli agoni:

Sfilettare 4 agoni freschissimi (non troppo piccoli), aiutandovi con una pinzetta togliete tutte le lisce. Salate i vostri filetti e metteteli sottovuoto con un cucchiaino di aceto di miele delicato e un cucchiaino colmo di miele di taglio. Lasciate riposare in frigorifero per almeno un giorno.

Finitura:

Togliete i filetti dal sottovuoto e tagliate delle fettine tenendo inclinato il coltello. Servite il vostro agone marinato con miele e aceto di miele accompagnato dai crauti.

Per la Crema al miele di rododendro (Presidio Slow Food):

1 l di panna fresca,
200 g di miele di rododendro,
11 tuorli

Mettere in pentola la panna e il miele e cominciare la cottura, quando la panna comincerà a scaldarsi aggiungete i tuorli e portate il tutto a 80 gradi, continuando a mescolare con una frusta (non deve assolutamente bollire). Togliete dal fuoco e fate raffreddare velocemente la crema.

Ricetta della Trattoria "Al Giasaròl"
Botticino Sera - Tel. 030 2691663
Chef – Fausto Casati

Puntine di maiale all'aceto di miele forte cotte al forno

Ingredienti per 8 persone:

1 kg puntine di maiale
100 ml aceto di miele forte
100 g lardo
sale q.b.
Pepe q.b.
vino bianco
1 mazzetto di maggiorana, timo, rosmarino
olio extravergine d'oliva
1 noce di burro

Preparazione:

Sgrassate le puntine di maiale dal grasso "eccessivo" con un coltello ben affilato, poi rifilate le ossa in verticale per togliere il tessuto che riveste l'osso.

Prendete un contenitore abbastanza capiente e metteteci le puntine, aggiungere le erbe aromatiche tritate, sale, pepe ed infine l'olio miscelato all'aceto di miele.

Condite bene in ambo i lati.

Coprite con della pellicola oppure mettetele in un contenitore ermetico e riponetele in frigorifero per 48 ore.

Preparate una teglia da forno con l'olio e il burro e aggiungete le puntine. Informate a 150° per circa 3 ore e mezza tenendo bagnato con il vino poi finite con cottura a 170° per mezz'ora.

Sfornate e tagliare le puntine nel senso dell'osso.

Nel frattempo fate ridurre il fondo di cottura in un tegame.

Mettere nel piatto di portata, cospargete con il fondo di cottura e servite le puntine ben calde.



Si ringrazia



di Botticino Mattina (Bs) tel. 030 2693284 - www.apiculturasampi.it
per la disponibilità e la collaborazione prestate.