

Mezzelune ('halvemaantjes') van
aardappel gevuld met Fior d'alpe
di Castelfondo-kaas



Traktaties uit Trentino

Recepten met gerijpte kazen,
stoer brood, volle wijnen en
zongerijpt fruit: de karakter-
istische streekgerechten van
Trentino zijn een fijne mix van
de alpiene en de mediterrane
Italiaanse keuken. >



Mezzelune ('halvemaanjes') van aardappel gevuld met Fior d'alpe di Castelfondo-kaas

INGREDIËNTEN
VOOR 4 PERSONEN
 • 500 g gekookte en gestampte aardappels
 • 130 g bloem
 • 1 ei
 • 300 g Fior d'alpe di Castelfondo-kaas (alternatief: Taleggio-kaas)
 • 100 g ricotta
 • 1 eiwit
 • fijngesneden bieslook

BEREIDING
 Aardappeldeeg: mix de aardappels, bloem en ei tot een glad beslag. Laat het 10 minuten staan. Rol daarna uit tot een korst van 4 mm dik.
 Vulling van Fior d'alpe di Castelfondo-kaas: mix de Fior d'alpe-kaas, de ricotta, het eiwit en de gesneden bieslook.
 Halvemaanjes: bestrooi je snijplank licht met bloem en rol zo kleine schijven van het aardappeldeeg uit. Leg een lepeltje vulling op elke schijf. Bevochtig de randen van de schijven en vouw ze om.
 Heerlijke gouden stukjes appel: smelt de boter in een sauspan, vang de vierkant gesneden stukjes appel toe en fruit ze op hoog vuur.
 Laat wat balsamicoazijn van appels in de pan verdampen en kook het geheel een paar minuten op middelhoog vuur, nadat je zout en peper naar smaak hebt toegevoegd.
 Trentingrana-kaaswafels: leg op een stuk bakpapier een paar rijen geraspte Trentingrana-kaas.
 Verwarm 60-90 seconden in de magnetron op de maximale stand.
 Verwijder de stukjes kaas van het papier en vorm ze terwijl ze nog warm zijn.
 Kook de halvemaanjes in voldoende gezouten water. Giet het water eraf en fruit ze in gesmolten boter.
 Presentatie: dien de halvemaanjes op met appels, bladjes Castelfondo-kaas en de Trentingrana-kaaswafels.



Kleine forefilet gemarineerd in Nosiola-wijn met aromatische kruiden op geroosterd Valle dei Laghi-brood

De drie elementen van Valle dei Laghi komen samen in dit recept. Water, aarde en wijn worden vertegenwoordigd door drie nobele ambassadeurs: de forel die opgroeiende in de Sarca-rivier, de grannen van Valle dei Laghi en de Nosiola-wijn. Even nobel zijn de andere lokale ingrediënten, zoals de aromatische kruiden, de Garda Trentino extra vergine olijfolie DOP en de balsamicoazijn, geproduceerd in het bovenste gedeelte van Garda.

BEREIDING
 Marineer de forelfilets: breng ze op smaak met zout, aromatische kruiden en bruine suiker en laat ze minstens een paar uur

marineren. Bedek ze dan met appelazijn en Nosiola-wijn en laat nog enkele uren staan. Bak de filets bruin met DOP Garda Trentino extra vergine olijfolie. Blus ze dan af met de Nosiola-wijn en zet de filets weg om af te koken. Rooster de onetjes Paglietta della Valle dei Laghi, beleg ze met de forel en de julienne gesneden groenten (bereid door de wortels, knolselderij en courgette in kleine reepjes te snijden en te koken in een pan met een beetje extra vergine olijfolie en zout naar smaak).

Dit recept werd gepresenteerd door chef Guido Basinelli van restaurant Osteria Toblino bij de Chef en the Road-wedstrijd, tijdens het Trentino Wijnfestival.

INGREDIËNTEN
 • 125 g oud roggebrood
 • 250 ml handgebrouwen Fiemme Fleimbier (alternatief: witbier)
 • 100 g gehakte amandelen
 • 100 g suiker
 • 100 g koter
 • 2 eieren
 • cranberryjam ('garnitole' in dialect)
 • vanille naar smaak
 • 8 g (1/2 pakje) droge gist

Fiemme biercake met roggebrood en cranberryjam

Het is in Trentino gebruikelijk om oud brood te verwerken in gerechten, zoals bijvoorbeeld de beroemde 'Canederli' (hartige dumplings). In dit geval gebruiken we roggebrood. Rogge was vroeger een populaire graansoort in de berglandbouw en tegenwoordig wordt het op verschillende lokale boerderijen verbouwd. In dit recept heeft het een belangrijke functie, samen met het streekproduct Val di Fiemme, een bier dat nog met de hand wordt gebrouwen volgens het oeroude recept van een historische brouwerij in Masi di Cavalese.

BEREIDING
 Snijd het oude roggebrood in blokjes van 1 cm en laat ze 20h 12 uur lang weken in het Fiemme Fleimbier (we raden je aan om dit 's avonds te doen, zodat het de volgende morgen klaar is, maar het kan natuurlijk ook 's ochtends vroeg voor de avond).
 Voeg de rest van de ingrediënten toe als het brood zacht is en mix goed.
 Doe het mengsel in een ingevette bakvorm (van 24 cm diameter) en bak het geheel in de oven 20h 45 minuten op 180 °C. Laat afkoelen en bedek de bovenkant met de cranberryjam.
 Bedek de zijkanten met poedersuiker. Dit dessert kan goed bewaard worden op kamertemperatuur, minstens een paar dagen.
 We adviseren de combinatie met handgebrouwen Fiemme Fleimbier, een gekruid bier dat goed samengaat met de geur van roggebrood.

Dit dessert is heruitgevonden door Simone Buldozzari van Casa Buone de Paolo, die in zijn kleine pastisserie in de binnenstad van Cavalese voortdurend experimenteert met nieuwe smaken en combinaties.



Stevige kost

De alpine keuken van Trentino wordt gekenmerkt door stevige gerechten, waarmee je na een lange dag in de bergen weer op krachten kunt komen. Vanwege de strenge winters is men hier sterk afhankelijk van ingrediënten die goed bewaard kunnen blijven, zoals gerookte worsten, broden, gegermenete groenten, kazen en spek. De keuken van Trentino kent ook mediterrane invloeden, zo worden polenta, gnocchi en pasta hier veelvuldig gegeten, alleen dan met even anders bereid. De polenta wordt bijvoorbeeld aangevuld met kaas, boter, paddenstoelen of goulash en de

gnocchi wordt hier gemaakt met brood of spinazie, in plaats van aardappel. Maar de bergkeuken van Trentino staat nog het meest bekend om haar streekproducten: verschillende soorten fruit, wild, vis en kaas. Lokale delicatessen zoals de Trentingrana-kaas, appels uit Val di Non of de olijfolie van de streek rond het Gardameer zijn onlosmakelijk verbonden met de regio en drukken hun stempel op verschillende recepten.

tosterrentino.it



**Monte Ozolo
Revò-kaasmousse met
goudreinetten en
Gropello-wijn**

INGREDIËNTEN
VOOR 5 PERSONEN

- 150 g Monte Ozolo Revò-kaas
(mild gerijpte, zoete kaas)
(alternatief: Taleggio-kaas)
 - 100 g ricotta
- 50 g Trentingrana-kaas, geraspt
(alternatief: Parmigiano Reggiano)
 - 125 g crème fraîche
 - 5 g peper en zout
 - 250 g goudreinetten
- 100 ml Gropello-wijn
(alternatief: Sangiovese-wijn)
 - 60 g suiker
 - 40 g boter
- mix van bloemen, naar eigen smaak

BEREIDING

Snij de kaas in kleine blokjes, zeef de Trentingrana-kaas en meng dit samen met de ricotta met een mixer tot een geheel. Meng in een kom de kazen met de crème fraîche, voeg zout toe en maak er met twee lepels quenelles van. Plaats deze in de koelkast.

Karamelliseer in een steelpan de suiker met de boter, voeg de vierkant gesneden stukjes appel en de Gropello-wijn toe en laat even koken.

Maak de borden op met de stukjes appel in het midden, de bloemen en de kaasmousse-quenelles ernaast.

Serveer met Trentingrana-kaaswafels.

Recept van Associazione Cuochi del Trentino