TV 33 CANALE 19

ricette per il futuro

Associazione Ristoratori Trentino

Puntata 19.10.2025
Ristorante Augurio - Trento
Chef Mattia Augurio

Cipolla farcita al carpione del Garda, crumble e fondo bruno alla cipolla

DOSI PER 4 PERSONE

Cipolla al forno

- 16 cipolle grandi
- 1 mazzetto di timo
- 4 spicchi di aglio
- 80g olio di oliva
- 400g olio di semi
- 400g brodo vegetale

Procedimento:
Tagliare le cipolle a metà scottare la parte tagliata in padella e disporle in teglia aggiungere il burro il timo e l'aglio e poi bagnare con il brodo vegetale.
Cuocere per 20 minuti circa a 180° in forno ventilato.

Ripieno di Carpione del Garda

- 1 Carpione del Garda intero
- 40 g di sale fino
- 10 g di zucchero
- Olio extravergine d'oliva
- Uova di carpione

Procedimento:
Pulire il Carpione del Garda, eviscerandolo con attenzione per preservare le uova, se presenti. Dopo aver eliminato le interiora e sciacquato il pesce, si procede alla sfilettatura. I filetti vengono rifilati, privati delle lische e della pelle.

I filetti vengono poi marinati a secco per 12 ore in frigorifero, utilizzando una miscela bilanciata composta da 40 g di sale fino e 10 g di zucchero per kg di pesce. Al termine della marinatura, vengono sciacquati in acqua frizzante, asciugati con carta assorbente e lasciati riposare scoperti in frigorifero per almeno un'ora, per favorire la formazione della pellicola superficiale.

Segue l'affumicatura a freddo, eseguita con legni leggeri (faggio, ciliegio o ulivo) per un tempo compreso tra 30 e 45 minuti, mantenendo la temperatura sotto i 30°C.

Il pesce affumicato viene tagliato finemente e condito con olio extravergine d'oliva fino a ottenere un composto morbido. Le uova del carpione, se disponibili, vengono incorporate in parte nel ripieno e in parte riservate per l'impiattamento.

Crumble di cipolla

- bucce delle cipolle cotte a 180° per 10 minuti
- 200g di scalogno a fette disidratato
- 25g zucchero di moscovado
- 1 pizzico di sale

Demi glace alla cipolla

- 3 kg di cipolle
- 3 litri di brodo di pollo arrosto
- Burro q.b.

Procedimento:
Arrostire le cipolle a 200° per circa 2 ore. Rimuovere la buccia in eccesso e più bruciacchiata, ma non tutta. Tagliare grossolanamente e mettere in una casseruola; aggiungere il brodo di pollo e far sobbollire per 2-3 ore. Filtrare schiacciando molto bene e ridurre fino a ottenere l'intensità desiderata. Aggiungere 50 g di burro per ogni litro di salsa ed emulsionare, poi aggiustare di sale.