TV 33 CANALE 19

ricette per il futuro

Associazione Ristoratori Trentino

Puntata 12.10.2025
Ristorante La Casina - Drena
Chef Giada Miori

Raviolo farcito con erbe selvatiche, fondo di vegetali, funghi di bosco e spuma di latte

Un piatto che nasce da un pensiero sostenibile, che rispetta la stagionalità, valorizza gli scarti, e racconta il bosco e la montagna con eleganza e autenticità. Una cucina identitaria, semplice e profonda, come il Trentino.

DOSI PER 4 PERSONE

Pasta fresca all'olio del Garda Trentino

- 250 g uova intere
- 375 g farina 00
- 200 g semola
- 20 ml olio extravergine del Garda Trentino
- 1 bustina di zafferano

Procedimento:
Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere una massa liscia e omogenea. Far riposare almeno 12 ore coperta da pellicola o sottovuoto. Tirare poi la sfoglia sottile per la realizzazione dei ravioli.

Farcitura alle erbe selvatiche

- 200 g ricotta fresca di malga
- 50 g Trentingrana grattugiato
- 100 g estratto concentrato di erbe selvatiche sbollentate e tritate finemente
- Sale q.b.

Procedimento:
Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere una farcia omogenea, sapida e aromatica. Utilizzare per farcire i ravioli.

Spuma di latte e formaggi

- 70 ml Trentodoc
- 30 ml aceto di miele di castagno
- 300 ml panna fresca
- 50 g Trentingrana
- 50 g Casolet
- 60 g burro

Procedimento:
Ridurre Trentodoc e aceto a fuoco dolce, aggiungere panna e formaggi, far fondere lentamente. Emulsionare con il burro e montare con un frullatore a immersione o sifone per ottenere una spuma leggera.

Funghi di bosco spadellati

- 2 spicchi d'aglio in camicia
- 100 g funghi freschi misti di bosco
- 10 g porcini secchi ammollati
- Erbe aromatiche (timo, maggiorana, rosmarino)
- Sale q.b.
- Olio extravergine del Garda Trentino

Procedimento:
Rosolare l'aglio in olio, unire i funghi e le erbe, saltare a fiamma viva. Regolare di sale. Tenere da parte.

Fondo vegetale

- Olio extravergine del Garda Trentino
- Scarti di verdure dell'orto (es. sedano, carote, cipolle, aglio, patate, topinambur, zucchine, melanzane, verze, pomodoro, erbe aromatiche...)
- Sale q.b.
- Salsa di soia (a fine cottura, per bilanciare)

Procedimento:
Tostare gli scarti in olio, aggiungere acqua e lasciar ridurre lentamente per estrarre gusto e colore. Filtrare e rifinire con qualche goccia di salsa di soia per equilibrio.

Montaggio del piatto

Cuocere i ravioli in acqua salata, scolare delicatamente.
Adagiare sul fondo del piatto i ravioli e cospargerli con un cucchiaio di fondo vegetale, aggiungere i funghi spadellati e finire con la spuma di latte calda e delle erbette crude come decorazione.