

Puntata 16.11.2025

Ristorante Ai Piani - Mezzolombardo (TN)

Chef Stefano Barchetti



Risotto carnaroli mantecato alle castagne e porri con lingua di bovino adulto “bio” arrostita

*Un piatto che valorizza prodotti tradizionali e stagionali, esaltando
un taglio di carne poco utilizzato ma prezioso.*

DOSI PER 4 PERSONE

Lingua di manzo

- 1 lingua di manzo
- 1 litro brodo vegetale
- 50 g sale
- 20 g zucchero
- 5 bacche di ginepro
- 1 spicchio di aglio
- 5 bacche pepe nero
- 4 foglie di alloro
- 1 piccolo pezzo di cannella in stecca

Procedimento:

Creare il liquido di cottura portando a bollore brodo, sale, zucchero e aromi. Lavare accuratamente la lingua con acqua fredda corrente eliminando tutti i residui di sangue, asciugare e bucare più volte con un forchettone. Dopo aver abbattuto a 3 gradi il liquido di cottura chiuderlo in un sacchetto sottovuoto insieme alla lingua e cuocere 24 ore a 75 gradi utilizzando un roner.

Crema di castagne

- 300 g di castagne
- 300 mL di brodo vegetale
- sale e pepe

Procedimento:

Con un coltello di piccole dimensioni eseguire un taglio sulle castagne.

Arrostire le castagne circa 15 minuti a 220 gradi, quindi pelarle, frullare con il brodo e aggiustare di sale e pepe.

Porro

- 1 porro
- 2 noci di burro
- 400 mL brodo vegetale
- sale e pepe

Procedimento:

Dividere la parte bianca dalla verde. La parte bianca: tagliare in due per lungo lavare bene eliminando la terra, in seguito tagliare ulteriormente in pezzettini di circa 0,5 x 0,5 centimetri e brasare con una noce di burro; aggiungere sale, pepe

e infine abbattere di temperatura a +3 gradi. La parte verde: tagliare a pezzetti, lavare e brasare con una noce di burro; aggiungere la patata lavata, pelata e tagliata sottilmente, finire la cottura aggiungendo brodo vegetale. A cottura ultimata abbattere a +3 gradi, regolare di sale, pepe e frullare con un potente mixer per circa un minuto dandogli modo di spaccare la fibra del porro.

Fondo bruno

- ossa di manzo o vitello
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 gambe di sedano
- 1 bicchiere di vino rosso
- brodo vegetale q.b.
- sale e pepe
- 5 bacche di ginepro
- 5 bacche di pepe nero
- 2 foglie di alloro
- un cucchiaino di senape

Procedimento:

Tostare le ossa in forno a 180 gradi per circa 30 minuti, nel mentre in una pentola di grandi dimensioni soffriggere sedano carota, cipolla e aromi. Sfumare le ossa con il vino rosso, unire il tutto nella pentola e coprire con del ghiaccio. Portare a bollore per almeno 6 ore mantenendo le ossa coperte dal liquido aggiungendo brodo vegetale se necessario. A cottura ultimata filtrare e ridurre fino al raggiungimento di una salsa densa e bruna. Regolare di sale, aggiungere la senape e tenere in caldo.

Castagne bollite

- 400 g. di castagne
- 2 foglie di alloro
- 1 litro brodo vegetale
- 5 bacche di pepe nero
- un cucchiaino sale
- un cucchiaio prezzemolo tritato
- olio extra vergine di oliva q.b.

Procedimento:

Lavare e tagliare le castagne. Bollire le castagne nel brodo con alloro sale e bacche di pepe. Una volta cotte pelarle e tenerle in caldo coperte con del brodo vegetale.

Zeste di arancia

- 1 arancia non trattata con buccia edibile

Procedimento:

Lavare l'arancia. Togliere la buccia dell'arancia utilizzando un pelapatate. Eliminare il bianco nel caso in cui fosse presente e tagliare a julienne molto fina. Portare a ebollizione in un pentolino partendo ogni volta da acqua fredda e pulita per ben 3 volte.

Servizio

- 350 g. riso carnaroli
- 1 noce di burro

Procedimento:

Estrarre dal sacchetto sottovuoto la lingua, togliere la pelle da calda e tagliare 24 cubetti di circa 1,5x1,5 centimetri. Tostare il riso, bagnare con il brodo e circa a metà cottura aggiungere parte del fondo bruno e i porri stufati. A fine cottura aggiungere la crema di castagne, aggiustare di sale e mantecare con il burro e il Trentingrana.

Arrostire con il burro in una pentola antiaderente i cubetti di lingua. Scaldare in un pentolino la crema di porri. Impiattare adagiando alla base del piatto una mestolata di riso, sporcare con la crema di porri, aggiungere i cubetti di lingua, il fondo bruno e infine le castagne bollite leggermente sbriciolate e condite con olio extra vergine di oliva ,sale, pepe, prezzemolo e zeste d'arancia