TV 33 CANALE 19

ricette per il futuro

Associazione Ristoratori Trentino

Puntata 1.11.2026
Scrigno del Duomo - Trento
Chef Mattia Piffer

Spaghettone mantecato al ginepro, Trentingrana e burro affumicato con caviale di trota ed erba cipollina

La tradizione diventa ispirazione: ingredienti e profumi del Trentino si incontrano in una nuova espressione di gusto.

DOSI PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 360 g di spaghettone Felicetti
- 88 g di Trentingrana
- 55 g di burro affumicato
- 12 g di bacche di ginepro
- 48 g di caviale di trota
- 3 g di erba cipollina
- 240 g di brodo vegetale

Procedimento:
Passare al mortaio le bacche di ginepro e in una padella soffriggere con un filo di olio extravergine del Garda.
Sfumare con brodo vegetale e aggiungere gli spaghettoni in acqua per 8 minuti.
Continuare la cottura nella base per 2 minuti.
A fuoco spento mantecare, aggiungere il Trentingrana e burro affumicato.
Servire gli spaghettoni stesi in un piatto piano e cospargere con caviale di trota ed erba cipollina.