



La Dogana del Buongusto
RISTORANTE | VINERIA

RICETTARIO DEL BUONGUSTAIO



Caro Buongustaio,
grazie per aver scelto la nostra Chef Box!

Nelle prossime pagine troverai le istruzioni del nostro Chef Mavaracchio per poter realizzare i suoi piatti comodamente a casa tua.

In questi tempi difficili, abbiamo pensato che potessi avere piacere a rivivere i profumi e i sapori del nostro ristorante. Abbiamo quindi scelto di darti la possibilità, in maniera semplice, di ricreare alcune ricette della tradizione e di quello che sarebbe stato il nostro menù in queste settimane.

Speriamo che il contenuto della Chef Box ti conceda un momento goloso in attesa di poterti accogliere nel nostro ristorante.

A presto!

Niccolò

ANTIPASTI

“Insalada del fiumm”

Insalata di gamberi di fiume profumati allo zenzero, trota affumicata a caldo con vinaigrette al limone

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

Ingredienti:

1 Scatola	Insalata di fiume
1 Bicchiere	Vinaigrette al limone

Preparazione:

- Condisci l'insalata con la vinaigrette

Trucco dello Chef:

Per stupire i tuoi ospiti, o per dargli un tocco in più, aggiungi dei crostini di pane o della frutta secca per dargli una nota croccante!

Consiglio del Sommelier: la delicatezza dei pesci, l'aromaticità e l'eleganza del piatto richiedono vini raffinati come il Franciacorta extra brut DOCG di Camossi o il Müller Thurgau Alto Adige DOP di Castel Sallegg.

“Pathé d’occa”

Terrina di fegato grasso d’oca con composta di cipolle rosse e pane all’uvetta

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 5 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta	Foie Gras
1 Vaschetta	Pan-brioche
1 Bicchiere	Composta di cipolle rosse
1 Bicchiere	Composta di agrumi
1 Bicchiere	Composta di mirtilli

Preparazione:

- Posiziona le fette di Foie Gras nel tuo piatto/vassoio
- Aggiungi al piatto la confettura di cipolle e il pane-brioche
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Per far venire l’acquolina in bocca, accendi il forno a 180° C. e riscalda il pan-brioche per 3 minuti. Il profumo del burro del pan-brioche il suo abbinamento con il Foie Gras renderanno ancora più deliziosa la tua esperienza.

Consiglio del Sommelier:

se viene servito a fine pasto si può abbinare un vino bianco da uve passite (non liquoroso mi raccomando). Se viene servito durante il pasto si può abbinare un vino bianco molto fruttato e morbido come, ad esempio, il Monsaltum Riesling Oltrepò pavese superiore DOP Marchesi di Montalto.

“Un mezzo pasticcio (di coniglio)

Terrina di coniglio con mousse di mascarpone e spinaci, carotine in giardiniera

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 5 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta	Terrina di coniglio
1 Vaschetta	Giardiniera di carotine
1 Bicchiere	Mousse di mascarpone e spinaci

Preparazione:

- Asciuga con un pezzo di carta assorbente la marinatura delle carotine
- A piacere, posiziona nel piatto/vassoio le fette di terrina di coniglio
- Guarnisci il tutto con la mousse di mascarpone e spinaci
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Scalda in un padellino dell'olio. Una volta caldo aggiungi del timo e rosolalo per max 5 secondi. Versa l'olio caldo aromatizzato sulla terrina. Avrai così un piacevolissimo profumo sul piatto e darai un tocco in più alla tua presentazione!

Consiglio del Sommelier:

Se viene servito come aperitivo si può servire uno spumante come il Camossi Franciacorta Dosaggio Zero DOCG, se viene servito durante il pasto si può servire un vino rosato di buona struttura come il Costaripa Chiaretto del Garda DOC Molmenti 2015 (affinato in barrique).

“La boca l’è minga straca se la sa no de vaca”

Taleggio stagionato in grotta, toma d’alpeggio, Salva cremasco, Parmigiano 48 mesi da vacche rosse e Gorgonzola crosta rossa.
Confettura di nostra produzione

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta

Assortimento di formaggi

1 Bicchiere

Confettura di stagione

Preparazione:

- Versa in una ciotolina la confettura
- Disponi in un piatto/vassoio i formaggi
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Tira fuori dal frigorifero i formaggi un’oretta prima di servirli, il freddo ne inibisce il profumo e i sapori!

Consiglio del Sommelier:

I formaggi stagionati ed erborinati ben si adattano a stare a tavola con i vini rossi corposi. Perfetto con il Nerello Cappuccio di Benanti ed anche con il Grisone Sassella riserva DOCG di Alfio Mozzi.

PRIMI PIATTI

“Tortej & trifola”

Tortelli fatti in casa ripieni al tartufo nero, su crema di topinambur, chips di bietole arcobaleno e scaglie di tartufo nero

Difficoltà 2 su 3

Tempo di preparazione: 10 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta

Tortelli al tartufo

1 Vaschetta

Crema di topinambur

1 Bicchiere

Chips di bietole arcobaleno e scaglie di tartufo nero

Preparazione:

- Scalda l'acqua in una pentola e portala ad ebollizione
- Aggiungi il sale all'acqua
- Immergere i tortelli per 3-4 min circa
- Scalda in una padella (possibilmente antiaderente – sennò si attaccano) un goccio d'olio
- Scola i ravioli e saltali leggermente nell'olio che hai appena riscaldato
- Aggiungi nella padella la crema di topinambur e salta a fiamma dolce tutto insieme
- Impiatta i ravioli e aggiungi sopra le chips di bietole arcobaleno e le scaglie di tartufo nero
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Scalda prima la crema di topinambur in un pentolino, non aggiungerla ai tortelli in padella, ma con un cucchiaino stendi la crema sul piatto/vassoio, e posiziona sopra i tortelli saltati nel solo olio. Posiziona le chips sopra la pasta. Il tuo piatto avrà così un aspetto gourmet!

Consiglio del Sommelier: questo piatto così ricercato dona una sensazione di cremosità e di aromaticità che possono essere bilanciate dall'anidride carbonica o una leggera sensazione astringente. Sono perfetti per questo abbinamento lo champagne Blanc de Blancs Horizon di Pascal Doquet, ed anche il Molmenti Charetto Del Garda DOP di Costaripa che nasce e affina in barrique.

“Risótt a la milanese”

Carnaroli della campagna milanese con pistilli di zafferano iraniano essiccati a freddo e midollo di vitello

Difficoltà 3 su 3

Tempo di preparazione: 20 min. circa

Ingredienti:

1 Sacchetto sottovuoto	Brodo di cottura
1 Vaschetta	Riso Carnaroli
1 Bicchiere	Vino bianco
1 Sacchetto sottovuoto	Acqua di pistilli di zafferano
1 Bicchiere	Burro e midollo
1 Bicchiere	Parmigiano

Preparazione:

- Aggiungi in una pentola il brodo
- Riscalda il brodo in modo che sia molto calda ma non bollente
- In una casseruola tosta il riso per 3 min. a fiamma media
- Sfuma con il vino bianco il riso che hai appena tostato
- Aggiungi il brodo fino a coprire il riso
- Quando il brodo con il riso inizia a bollire calcola 6 min.
- Dopo 6 min. aggiungi la nostra acqua di pistilli di zafferano
- Continua la cottura fino ad assorbimento del liquido (tot. 12 min. circa)
- Spegni il fuoco e aggiungi il burro e midollo
- Aggiungi il parmigiano
- Mescola bene sempre a fuoco spento il tuo risotto, fino alla consistenza preferita
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Aggiungi in mantecatura due gocce d'aceto di vino bianco, come faceva il Maestro Gualtiero Marchesi. L'acidità bilancerà meglio la tendenza dolce del riso!

Consiglio del Sommelier:

la consistenza del piatto e la sensazione di burrosità richiedono un vino capace di sgrassare la bocca con una equilibrata alcolicità e leggero tannino; per questo piatto sono perfetti il Blanc DOP di Tenuta Mazzolino oppure il Castelline Gropello Valtènesi DOP di Costaripa.

“Risótt a la milanese con l’ós bus”

Carnaroli della campagna milanese con pistilli di zafferano iraniano essiccati a freddo e midollo di vitello, accompagnato con ossobuco di vitello e gremolada

Difficoltà 3 su 3

Tempo di preparazione: 25 min. circa

Ingredienti:

1 Kit risotto alla milanese	Vedi scheda ricetta precedente
1 Sacchetto sottovuoto	Ossobuco di vitello
1 Bicchiere	Gremolada

Preparazione:

- Prepara il risotto come da istruzioni per la ricetta “Risótt a la milanese”

In aggiunta:

- Scalda l’acqua in un pentolino in modo che sia molto calda ma non bollente
- Immergi la busta con l’ossobuco per 10 min. circa
- Una volta ripreso, apri il sacchetto e servilo su di un piatto/vassoio
- Aggiungi all’ossobuco impiattato la Gremolada
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Per rendere più gustoso il tuo ossobuco, dopo averlo cotto in immersione, versa l’ossobuco e il suo sugo in un padellino con una noce di burro. Cucinalo ancora fino a restringere la salsa a tuo gradimento. Servilo nel piatto/vassoio dove avrai messo il risotto alla milanese.

Consiglio del Sommelier:

la consistenza e la delicatezza della carne cotta per lunghe ore richiede una delicata corposità e buona tannicità che possiamo trovare nel Valtellina superiore Grumello DOCG di Sertoli Salis, ottima soluzione anche abbinare l’alcolicità e astringenza del Bruciato Bolgheri DOP di Guado al Tasso.

Risotto al salto

Risotto alla milanese saltato in tegamino di ferro

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 10 min. circa

Ingredienti:

1 Scatola

Risotto al salto

Preparazione:

- Accendi il forno a 180° C.
- Prepara una teglia e posizionaci sopra il risotto al salto sempre con la carta da forno in dotazione
- Riprendi in forno per 8 min. circa il risotto al salto
- Impiatta il e servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Spennella con un po' di burro il tuo risotto al salto prima di infornarlo. Questo gli donerà lucidità, colore e un profumo invidiabile!

Consiglio del Sommelier:

Questo piatto si presenta con una gradevole sensazione di burrosità, una media struttura ed una leggera nota amarognola finale. Il consiglio è di provare questo piatto con un vino bianco di buona alcolicità o un vino rosso giovane non astringente come lo Chardonnay Isonzo DOP di Lis Neris o il Valpolicella Classico DOP di Allegrini.

“Risótt de la campagna”

Carnaroli della campagna milanese alla zucca e guarnito con scaglie di Salva cremasco DOP

Difficoltà 3 su 3

Tempo di preparazione: 10 min. circa

Ingredienti:

1 Sacchetto sottovuoto	Brodo di cottura
1 Vaschetta	Riso Carnaroli
1 Bicchiere	Vino bianco
1 Bicchiere	Zucca
1 Bicchiere	Burro e parmigiano
1 Bicchiere	Scaglie di Salva cremasco

Preparazione:

- Aggiungi in una pentola il brodo
- Riscalda il brodo in modo che sia molto calda ma non bollente
- In una casseruola tosta il riso per 3 min. a fiamma media
- Sfuma con il vino bianco il riso che hai appena tostato
- Aggiungi il brodo fino a coprire il riso
- Continua la cottura fino ad assorbimento del liquido (tot. 12 min. circa)
- Una volta assorbito il brodo aggiungi la zucca e continua a mescolare fino a rendere cremoso il tuo risotto
- Spegni il fuoco e aggiungi il burro e parmigiano
- Mescola bene sempre a fuoco spento il tuo risotto, fino alla consistenza preferita
- Impiatta il risotto e aggiungi le scaglie di Salva cremasco DOP
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Come per il risotto alla milanese aggiungi in mantecatura due gocce d'aceto di vino bianco, come faceva il Maestro Gualtiero Marchesi. L'acidità bilancerà meglio la tendenza dolce del riso!

Consiglio del Sommelier: delicatezza, aromaticità e tendenza al gusto dolce sono le sensazioni principali di questa preparazione, che richiede un vino moderatamente alcolico e capace di perfezionare il gusto come il Molin Lugana DOC di Cà Maiol oppure il Rosamara Chiaretto Del Garda DOP di Costaripa

SECONDI PIATTI

La cotoletta tradizionale

L'antica ricetta della costoletta alta, impanata e fritta in padella con burro, accompagnata da patate rustiche alle erbe

Difficoltà 2 su 3

Tempo di preparazione: 12 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta	Costoletta di vitello impanata
1 Vaschetta	Patate rustiche alle erbe
1 Bicchiere	Burro chiarificato

Preparazione:

- Scalda le patate in forno a 180° C per 6 min. circa oppure rosolale in padella fino alla doratura desiderata
- Scalda in una padella antiaderente il burro chiarificato
- Immergi la cotoletta e cuocila a fuoco dolce, ogni lato per 4 min. circa
- Una volta cotta, sposta la tua cotoletta dalla padella su di un foglio di carta assorbente
- Asciuga delicatamente la cotoletta
- Servi in un piatto/vassoio la cotoletta e le patate rustiche alle erbe
- Regola eventualmente di sale
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Una volta in padella, bagna il lato non coperto della cotoletta versandogli sopra il burro di cottura utilizzando un cucchiaio. Avrai una doratura perfetta, croccante e uniforme!

Consiglio del Sommelier:

L'importante consistenza della carne e la panatura fritta in burro di malga richiedono un vino rosso di buona struttura e capace di equilibrare la bocca dalla grassenza come il Ronchedone di Cà dei Frati o il Rombone Barbaresco di Renato Fenocchio.

“El manz a la manéra del Davide”

Medaglione di manzo al vapore con funghi porcini trifolati, maionese fatta in casa al rafano

Difficoltà 2 su 3

Tempo di preparazione: 15 min. circa

Ingredienti:

1 Sacchetto sottovuoto	Medaglione di manzo
1 Vaschetta	Porcini trifolati
1 Bicchiere	Maionese fatta in casa al rafano

Preparazione:

- Scalda l'acqua in un pentolino in modo che sia molto calda ma non bollente
- Immergi la busta con il medaglione per 5 min. circa
- Scalda in una padella (possibilmente antiaderente – sennò si attaccano) un goccio d'olio e aggiungi i porcini trifolati
- Una volta ripreso il medaglione e ripresi i funghi porcini potrai impiattarli sul tuo piatto/vassoio
- Aggiungi al piatto la maionese al rafano e servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Per rendere più scenica e per concederti un servizio da ristorante, una volta ripreso il medaglione, taglialo a fette e aggiungilo tagliato al piatto. Avrai così un impiattamento da ristorante!

Consiglio del Sommelier: la consistenza e la succosità della carne e l'intensità aromatica dei funghi richiedono un vino piuttosto alcolico e con una buona capacità astringenti come il Valtellina Superiore Riserva La Gatta DOCG di Triacca o il Barolo Marcenasco DOCG di Renato Ratti

“Col cavoli!”

Sformato di cavolo nero, melanzane e pane servito su crema al gorgonzola

Difficoltà 2 su 3

Tempo di preparazione: 15 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta

Sformato di cavolo nero

1 Bicchiere

Salsa al gorgonzola

Preparazione:

- Accendi il forno a 180° C.
- Prepara una teglia e posizionaci sopra lo sformato sempre con la carta da forno in dotazione
- Cuoci in forno per 8 min.
- Nel frattempo, riprendi in un pentolino a fiamma dolce la salsa al gorgonzola
- Una volta ripresi lo sformato e la salsa versa con un cucchiaino sul tuo piatto/vassoio la crema di gorgonzola
- Posiziona sopra la salsa il tuo sformato e servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Per far un lavoro da vero Chef, invece di riprendere a fiamma dolce in un pentolino la salsa al gorgonzola, mettilo a bagno maria! Così sarai sicuro di non far attaccare la salsa alla stoviglia!

Consiglio del Sommelier: preparazione gastronomica di media consistenza, ben aromatico e con una leggera e piacevole sensazione amarognola nel finale di gusto. Per bilanciare queste sensazioni è necessario un vino di media struttura, buona aromaticità e buona morbidezza come L’Ars Prosecco Treviso DOP di Marsuret o il Valpolicella Classico DOP di Allegrini

DOLCI

“Zabajone e Pan de Mèj”

I tradizionali biscotti milanesi e zabajone freddo

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta

Pan de Mèj

1 Bicchiere

Crema di zabajone freddo

Preparazione:

- Versa in una ciotolina lo zabajone
- Disponi in un piatto i biscotti
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Puoi riprendere in un forno a 60° C i biscotti per 5 min. circa. Li renderai più fragranti e piacevoli!

Consiglio del Sommelier:

Tradizionalmente lo zabajone è un piatto che gode della grassezza delle uova e della dolcezza dello zucchero e viene preparato col vino marsala che lo rende molto intenso di aromi. Niente di meglio che abbinarlo al Passito di Sicilia Hira di Colosi

“Cioccolatissimo”

Moelleux di cioccolato fondente con tegola all'arancia

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 15 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta

Cioccolatissimo

Preparazione:

- Scalda il forno a 200° C.
- Cuoci il tortino per 9 min. nel forno
- Posiziona nel piatto il Cioccolatissimo
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Quando il Cioccolatissimo si stacca facilmente dalle pareti del contenitore di alluminio, il tortino è pronto! Aggiungi poi una spolverata di zucchero a velo per un aspetto professionale.

Consiglio del Sommelier:

Dessert che offre contemporaneamente forti contrasti, il dolce dello zucchero e l'amaro del cioccolato col 72% di cacao. Pochi vini al mondo sono capaci di accompagnare il cioccolato fondente, uno tra tutti è [Recioto della Valpolicella DOP di Allegrini](#)

“Da la Mamagranda”

Crostatina fatta in casa con crema al limone, polvere di liquirizia e meringa

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta

Crostatina al limone

Preparazione:

- Posiziona nel piatto/vassoio la crostatina
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Per rendere ancora più buona la crostatina al limone riprendila per 5 minuti con il forno a 80° C., la frolla risulterà così più friabile e gustosa!

Consiglio del Sommelier: la dolcezza e la consistenza della pasta frolla e la delicatezza aromatica della crema al limone ben si sposano con Cresta Passito di Gewürztraminer A.A. DOP di Rottensteiner

Charlotte

Torta di pan di Spagna e bavarese ai frutti di bosco

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

Ingredienti:

1 Vaschetta

Charlotte

Preparazione:

- Posiziona nel piatto/vassoio la Charlotte
- Servi la tua ricetta!

Trucco dello Chef:

Abbina panna montata con una spolverata di cannella e frutti di bosco al naturale! Proporrà così un dolce di grande impatto!

Consiglio del Sommelier: il pan di Spagna e l'aromaticità della bavarese ai frutti di bosco ben si sposano con Albana di Romagna passito DOCG di Fattoria Zerbina