



## Porcini cotti in foglia di castagno

**Difficoltà:** facile | **Preparazione:** 10 minuti | **Cottura:** 8 minuti

### Ricetta per 4 persone

4 porcini di media misura  
10 foglie di castagno  
40g burro  
1 spicchio d'aglio  
1 rametto di timo  
sale  
pepe

Spazzolate, mondate e lavate i porcini affinché siano privati di ogni residuo di terra.

In una casseruola fate sciogliere il burro, aggiungete lo spicchio d'aglio in camicia ed il rametto di timo e passateci i porcini, lasciateli solo arrostiti velocemente quindi regolate di sale e pepe e deglassate con poca acqua.

Lavate per bene ed asciugate le foglie di castagno, mettetele in una casseruola come se doveste foderarla quindi aggiungete i porcini, rigirate la punta delle foglie a coprire i funghi e mettete un coperchio poi infornate a 175°C per circa 8 minuti, togliete dal forno e servite lasciando la casseruola nel centro del tavolo affinché tutti i profumi del bosco ci avvolgano.

### ALFIO GHEZZI

Alfio Ghezzi Srl  
Società con socio unico  
Via Verdi, 19 - 38122 Trento (TN), Italia  
C.F. e P.IVA n. 02522340229  
SDI: USAL8PV  
Capitale Sociale Euro 10.000,00 (iv)  
[www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)  
[alfio@alfioghezzi.com](mailto:alfio@alfioghezzi.com)

### ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[bistrot@alfioghezzi.com](mailto:bistrot@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375

### SENSO MART ALFIO GHEZZI

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[senso@alfioghezzi.com](mailto:senso@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375



## Riso, TrentoDoc, polvere di alloro e uova di trota

**Difficoltà:** media | **Preparazione** 5 minuti | **Cottura** 15 minuti

### **Ricetta per 4 persone**

280g Riso Carnaroli Riserva  
10g olio extravergine di oliva Garda Trentino dop  
40g Trentingrana  
40g uova di trota  
5cl vino Chardonnay  
1,5l brodo leggero di pollo  
0,45l brodo aromatico al Trentodoc  
foglie di alloro fresco

### **Per il brodo leggero di pollo:**

procedete nella maniera classica ma senza aggiungere sale lasciando andare il brodo al massimo per due ore, quindi filtratelo

### **Per la polvere di alloro**

scegliete foglie di alloro appena raccolte in modo siano ben verdi, quindi disponetele su una teglia o meglio su una griglia da forno e lasciatele tutta la notte in forno a la porta socchiusa in modo che essicchino senza perdere troppo colore. Il giorno seguite passatele al mixer e rendetela in polvere.

### **Per il brodo aromatico al Trentodoc**

75 olio extravergine di oliva Garda Trentino Dop  
300 brodo leggero di pollo  
375 Trentodoc  
15g riso  
1 spicchio di aglio

In una casseruola mettete l'olio e aggiungete l'aglio, lasciatelo imbiondire e poi toglitelo, aggiungete il brodo, il riso e lasciate ridurre di un 1/4 quindi aggiungete il Trentodoc e fate ridurre ancora di 1/4 fino ad ottenere 0,45l di

### ALFIO GHEZZI

Alfio Ghezzi Srl  
Società con socio unico  
Via Verdi, 19 - 38122 Trento (TN), Italia  
C.F. e P.IVA n. 02522340229  
SDI: USAL8PV  
Capitale Sociale Euro 10.000,00 (iv)  
[www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)  
[alfio@alfioghezzi.com](mailto:alfio@alfioghezzi.com)

### ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[bistrot@alfioghezzi.com](mailto:bistrot@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375

### SENSO MART ALFIO GHEZZI

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[senso@alfioghezzi.com](mailto:senso@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375



liquido. A questo punto frullatelo in modo che l'amido del riso e l'olio emulsionandosi conferiscano una leggera densità.

In un'altra casseruola mettete l'olio ed il riso e fatelo tostare sul lato esterno della cucina a legna per circa tre minuti, aggiungete il vino bianco spostate la casseruola verso il centro della piastra dove ci sarà più calore e fatelo evaporare poi continuate la cottura con il brodo leggero di pollo per circa 8 minuti spostando la casseruola dove il calore della piastra permetterà una ebollizione equilibrata ed invece gli ultimi 5 minuti con il brodo aromatico al Trentodoc.

Passati 13 minuti portate la casseruola sul lato più esterno a mantecate con il trentingrana agitando il riso con energia.

versate il riso nei piatti cospargete con la polvere di alloro ed infine lasciate cadere le uova di trota sul riso.

## ALFIO GHEZZI

Alfio Ghezzi Srl  
Società con socio unico  
Via Verdi, 19 - 38122 Trento (TN), Italia  
C.F. e P.IVA n. 02522340229  
SDI: USAL8PV  
Capitale Sociale Euro 10.000,00 (iv)  
[www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)  
[alfio@alfioghezzi.com](mailto:alfio@alfioghezzi.com)

## ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[bistrot@alfioghezzi.com](mailto:bistrot@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375

## SENSO MART ALFIO GHEZZI

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[senso@alfioghezzi.com](mailto:senso@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375



## Pane e burro di malga

**Difficoltà:** media | **Preparazione** 20 ore | **Cottura** 40 minuti

630g farina 1  
270g farina 00  
590ml acqua

150g farina 1  
100ml acqua  
50g jogurt magro  
4g lievito madre essiccato  
19g sale

impastate i 630g di farina 1 e i 270g di farina 00 con l'acqua finché sarà appena coeso quindi coprite con un straccio e fate riposare per un ora, questa prima fase sarà chiamata autolisi.

a questo composto aggiungete i 150g di farina 1 restanti, lo yogurt, l'acqua, il lievito madre essiccato e fate impastare per 10 minuti e comunque non oltre i 23°C interni della massa, per ultimo aggiungete il sale.

Fate lievitare 3 ore a 27°C

Dividete in panetti da 600g e preformate questi panetti facendoli girare su se stessi a pagnotta, quindi lascerei riposare almeno 10 minuti.

Schiacciate con le mani questi panetti e date due pieghe interne quindi girate di 45° e avvolgete fino a ottenere un filoncino.

Fate lievitare questi filoncini tenuti in forma da un panno per 16 ore in frigorifero coperti da un canovaccio a 4-5°C.

Cuocete nel forno preriscaldato della cucina a legna a 270°C per 35 minuti lasciando "cadere" la temperatura, quindi senza aggiungere legna fino a 200°C

Fate raffreddare il pane tagliatelo e servitelo con un buon burro di malga.

### ALFIO GHEZZI

Alfio Ghezzi Srl  
Società con socio unico  
Via Verdi, 19 - 38122 Trento (TN), Italia  
C.F. e P.IVA n. 02522340229  
SDI: USAL8PV  
Capitale Sociale Euro 10.000,00 (iv)  
[www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)  
[alfio@alfioghezzi.com](mailto:alfio@alfioghezzi.com)

### ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[bistrot@alfioghezzi.com](mailto:bistrot@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375

### SENSO MART ALFIO GHEZZI

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[senso@alfioghezzi.com](mailto:senso@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375



## Coniglio e polenta di patate

**Difficoltà:** media | **Preparazione** 20 minuti | **Cottura** 40 minuti

### Preparazione per 6 persone

1 coniglio sezionato in cosce, spalle, lombi  
50g burro  
1dl vino bianco  
2 cipolla  
sale  
pepe  
timo

\*\*\*\*

300cl acqua di cottura delle patate  
300g patate  
100g farina da polenta  
60 burro  
1/4 cipolla dorata  
2 foglie di salvia  
1 rametto di rosmarino

### Per la polenta

sbucciate le patate, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e cuocetele in un litro di acqua con 10g di sale.

Versate in una casseruola 300cl di acqua di cottura delle patate, aggiungete le patate setacciate, portate a bollire e aggiungete la farina a pioggia rimestando fino ad ottenere una polenta piuttosto morbida che lascerete cuocere per 25 minuti avendo cura di rimestarla di continuo. a questo punto in una piccola casseruola fate sciogliere il burro ed aggiungete 1/4 di cipolla sfogliata, 2 foglie di salvia ed un rametto di rosmarino quindi filtratelo nella polenta e fatelo incorporare.

### Per il coniglio

Tagliate ogni coscia in tre pezzi, fate lo stesso con le spalle e uguale con i lombi. Conditeli con sale e pepe quindi arrostiteli in padella con il burro ed il timo cercando il punto di maggior calore nella parte centrale della cucina a

### ALFIO GHEZZI

Alfio Ghezzi Srl  
Società con socio unico  
Via Verdi, 19 - 38122 Trento (TN), Italia  
C.F. e P.IVA n. 02522340229  
SDI: USAL8PV  
Capitale Sociale Euro 10.000,00 (iv)  
[www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)  
[alfio@alfioghezzi.com](mailto:alfio@alfioghezzi.com)

### ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[bistrot@alfioghezzi.com](mailto:bistrot@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375

### SENSO MART ALFIO GHEZZI

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[senso@alfioghezzi.com](mailto:senso@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375



legna finche non saranno di un bel colore dorato. Trasferite tutto in una teglia, aggiungete la cipolla tagliata a quarti ed il vino quindi infornate a 160°C per circa 20 minuti.

Disponete la polenta sui piatti, mettete un pezzo di coscia, uno di spalla ed uno di lombo un quarto di cipolla e irrorate con il sugo che si sarà firmato durante la cottura.

## ALFIO GHEZZI

Alfio Ghezzi Srl  
Società con socio unico  
Via Verdi, 19 - 38122 Trento (TN), Italia  
C.F. e P.IVA n. 02522340229  
SDI: USAL8PV  
Capitale Sociale Euro 10.000,00 (iv)  
[www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)  
[alfio@alfioghezzi.com](mailto:alfio@alfioghezzi.com)

## ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[bistrot@alfioghezzi.com](mailto:bistrot@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375

## SENSO MART ALFIO GHEZZI

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[senso@alfioghezzi.com](mailto:senso@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375



## Torta di mele caramellate, salsa al TrentoDoc Demi-Sec

**Difficoltà:** complessa | **Preparazione** 60 minuti | **Cottura** 40 minuti

### per 4 persone

#### Per la crema soffice al Trentodoc Demi-sec

100g latte  
150g panna  
50g tuorlo  
50g zucchero  
5g maizena  
50g Trentodoc Demi-sec

Fate bollire il latte e versatelo sui tuorli battuti con lo zucchero e la maizena, riportate sul fuoco e fate raggiungere una temperatura vicino all'ebollizione, poi fate raffreddare. Aggiungete il Trentodoc DemiSec ed infine incorporate la panna montata.

#### Per la frolla

320g di farina 00  
180g burro  
90g di zucchero  
1 uova piccolo  
1 tuorlo  
1g di sale

lavorate la farina con il burro finche non sarà sabbata, quindi aggiungete lo zucchero ed infine le uova ed il sale. Così facendo si ridurrà la formazione del glutine e la frolla risulterà più friabile.

\*\*\*

#### Per la torta

1 disco di pasta frolla  
50g zucchero  
15g burro  
3 mele

### ALFIO GHEZZI

Alfio Ghezzi Srl  
Società con socio unico  
Via Verdi, 19 - 38122 Trento (TN), Italia  
C.F. e P.IVA n. 02522340229  
SDI: USAL8PV  
Capitale Sociale Euro 10.000,00 (iv)  
[www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)  
[alfio@alfioghezzi.com](mailto:alfio@alfioghezzi.com)

### ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[bistrot@alfioghezzi.com](mailto:bistrot@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375

### SENSO MART ALFIO GHEZZI

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[senso@alfioghezzi.com](mailto:senso@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375



sbucciate le mele e dividetele in quarti quindi privatele del torsolo e tagliatele ogni quarto in metà.

mettete lo zucchero in una padella di ferro e portatela sul fuoco delle cucina a legna nella parte centrale della piastra e fate caramellare lo zucchero quindi togliete dal fuoco ed aggiungete il burro.

disponete le mele a raggiera sopra al caramello e fate cuocere in forno della stufa a legna a 180°C per circa 40 minuti.

togliete dal forno lasciate raffreddare ed aggiungete un disco di pasta frolla quindi rimettete in forno per altri 30 minuti poi rigirate la torta su un piatto e servite accompagnando con la crema soffice al demi sec.

## ALFIO GHEZZI

Alfio Ghezzi Srl  
Società con socio unico  
Via Verdi, 19 - 38122 Trento (TN), Italia  
C.F. e P.IVA n. 02522340229  
SDI: USAL8PV  
Capitale Sociale Euro 10.000,00 (iv)  
[www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)  
[alfio@alfioghezzi.com](mailto:alfio@alfioghezzi.com)

## ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[bistrot@alfioghezzi.com](mailto:bistrot@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375

## SENSO MART ALFIO GHEZZI

Mart  
Corso Angelo Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN), Italia  
[senso@alfioghezzi.com](mailto:senso@alfioghezzi.com)  
+39 0464 661375