



TARTARA DI CERVO, MARINATA DI MIELE DI CASTAGNO,  
ZENZERO, ACETO DI RIBES E NOCCIOLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

280 GR. DI POLPA DI CERVO  
50 GR. DI MIELE DI CASTAGNO  
20 GR. DI OLIO DI NOCCIOLE  
20 GR. DI ACETO DI RIBES  
A PIACERE NOCCIOLE BRICCIOLATE

PROCEDIMENTO:

FARE UN BATTUTO AL COLTELLO CON LA POLPA DEL CERVO.  
CONDIRE CON POCO SALE.  
EMULSIONARE INSIEME MIELE, OLIO DI NOCCIOLA E ACETO DI RIBES.  
DISPORRE LA TARTARA NEL PIATTO, VERSARE SOPRA IL COMPOSTO E  
COSPARGERE CON LE NOCCIOLE TRITATE.

ooo

RISOTTO AL FORMAGGIO DI FOSSA,  
MIELE DI ACACIA E CAFFÈ RISTRETTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

240 GR. DI RISO CARNAROLI  
160 GR. DI FORMAGGIO DI FOSSA  
60 GR. DI SOFFRITTO (SCALOGNO, SEDANO, CAROTA, OLIO)  
40 GR. MIELE D'ACACIA  
4 CAFFÈ RISTRETTI CON UNA PUNTA DI MEIZENA (MESCOLARE)  
2 LT. DI BRODO VEGETALE

PROCEDIMENTO:

TOSTARE IL RISO CON IL SOFFRITTO.  
INIZARE LA COTTURA DEL RISO CON IL BRODO E DOPO 8 MINUTI  
AGGIUNGERE IL FORMAGGIO DI FOSSA A PICCOLI PEZZI E FINIRE LA  
COTTURA.

IMPIATTARE E VERSARE A FILO IL MIELE SUL RISOTTO.  
RESTRINGERE SUL FUOCO IL CAFFÈ CON LA MEIZENA E METTERNE  
ALCUNE GOCCIE SUL RISOTTO.

ooo

### MAIALINO ALLA SENAPE E MIELE DI ACACIA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PURÈ DI PATATE DI MONTESE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 COPPA DI MAIALINO CON COTENNA  
15 GR. OLIO EVO  
ROSMARINO  
80 GR. MIELE DI ACACIA + 20 GR. DI SENAPE  
300 GR. LATTE DI MANDORLE  
2 PATATE  
MANDORLE TOSTATE Q.B.

PROCEDIMENTO:

UNIRE SENAPE E MIELE E COSPARGERE SOPRA LA COTENNA DEL  
MAIALINO.  
ROSOLARE IN PADELLA CON OLIO FINO A DORATURA. METTERE  
SOTTOVUOTO CON IL SUGO E IN COTTURA A 64° PER 24 ORE.  
CUOCERE LE PATATE SBUCCIATE NEL LATTE DI MANDORLE E FARE UN  
PURÈ. TAGLIARE IL MAIALINO MANTENENDO IL SUO SUGO E SERVIRE CON  
PURÈ CON SOPRA MANDORLE TOSTATE.

ooo

### TORTINO DI CASTAGNE CON MELE AL MIELE E BURRO CHIARIFICATO E GRUÈ DI CACAO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

150 GR. DI FARINA DI CASTAGNE  
100 GR. DI BURRO CHIARIFICATO  
100 GR. DI MIELE  
1 UOVO  
2 MELE  
40 GR. DI GRUÈ DI CACAO (FAVA DEL CACAO TOSTATA E SBRICCIOLATA)

PROCEDIMENTO:

UNIRE FARINA DI CASTAGNE, BURRO MORBIDO E MIELE CON ROSSO D'UOVO.

A PARTE MONTARE LA CHIARA A NEVE E LENTAMENTE UNIRE AL COMPOSTO.

METTERE NEGLI STAMPINI IMBURRATI E IN FORNO CALDO A 180° PER 12 MINUTI.

SBUCCIARE LE MELE E TAGLIARE A SPICCHI.

SALTARE IN PADELLA CON UN PO' DI BURRO E MIELE E ACCOMPAGNARLE AL TORTINO CON SOPRA IL GRUÈ DI CACAO.



RISTORANTE STRADA FACENDO

STRADA BARCHETTA 351- 41123 MODENA

WWW.RISTORANTE STRADAFACENDO.IT RISTSTRADAFACENDO@ALICE.IT