



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