



RICETTARIO

IL PERCORSO DI VAGLIO **10**anni

PERCORSO ENOGASTRONOMICO E STORICO CULTURALE DI VAGLIO BASILICATA



IO PERCORSO 5

VAGLIO BASILICATA 7

RICETTE

APERITIVO GOURMET 13

ANTIPASTI

PROVOLONE ALLA PIASTRA 14

AI SAPORI MEDITERRANEI CON MOZZARELLA

FRITTELLE 15

FORMAGGIO PECORINO FRESCO IN PASTELLA 16

E ARROSTITO SU CROSTINO DI PANE

PIZZA 17

PRIMI

RAVIOLI DI RICOTTA CON POMODORINO E BASILICO 18

O BURRO E SALVIA

STRASCINATI AL RAGU' BIANCO DI CINGHIALE 20

CAVATELLI AL RAGÙ DI SALSICCIA 22

SECONDI

COLLO E MUSCOLO DI VITELLO PODOLICO CON CICORIE 23

SUINO NERO LUCANO CON PEPERONI ALL'ACETO 24

CUOPPO DI PESCE 25

SALSICCIA E HAMBURGER DI VITELLO PODOLICO 26

TAGLIATA DI VITELLO 28

SFIZI

PANNOCCHIE ARROSTITE 29

CUOPPO FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURE PASTELLATE 30

UOVO FRITTO CON TARTUFO E SALSICCIA 31

DOLCI E FRUTTA

BRIGHELLE 32

BOCCONOTTI 33

SPIEDINI DI FRUTTA CON SALSA DI CIOCCOLATO E GRANELLA 34

GRAND DESSERT 35



PERCORSO

Ebbene si lo ammetto, sono nato a Vaglio, in Basilicata.

Mi dicono però i miei genitori, che volutamente non nominerò, perché i grandi si sa, potrebbero offendersi, sono stato concepito in una notte di primavera, quando da temerari sognatori si voleva un futuro migliore, fatto di responsabilità ma soprattutto di tante soddisfazioni.

Quest'anno sarà la mia festa, compirò dieci anni.

Da neonato sono stato la felicità di chi mi ha creato, la piacevole notizia della famiglia. Chi veniva a farmi visita, raccontava di occhi vispi e atteggiamenti promettenti. Da bambino sono diventato più "rumoroso", attento, curioso e innovatore. Ero sulla bocca di tutti, ma anche il malumore di qualcuno. Cosa farò da grande? I miei genitori vogliono vada all'Università. Sicuramente vorrebbero che non mi allontanassi tanto, vuoi perché gli mancherò, vuoi perché i sacrifici saranno tanti. Ma su una cosa mi sento di rassicurarli, farò errori, ma mai gli stessi, sarò aperto ed accogliente, innovatore ma con le radici ben salde nella mia terra. Rumoroso e divertente, dipenderà dai punti di vista. Prima di soffiare sulle candeline, però, voglio ringraziare chi oggi non parteciperà alla festa, ma che dall'alto, sottovoce, intonerà con noi l'allegria.

Siete tutti invitati!

VAGLIO BASILICATA
5.6.7 AGOSTO 2016

p.s. Data la mia giovane età, mi sono avvalso della mano di *Graziano Matteo*



VAGLIO BASILICATA

Vaglio è il borgo che ospita il Percorso. Tra le strade del suo splendido centro storico si snoda questa manifestazione, che da 10 anni si impone con la sua personalità aperta ed innovativa.

Vaglio è un centro medievale che ritrova però solide radici culturali nel VIII secolo.

Sorge a 954 metri s.l.m. e si caratterizza per la sua forma a fuso che ricalca la morfologia del monte su cui sorge.

Il filo che lo attraversa si snoda su tre strade principali – in antico detti via di Sopra o dei Comizi, via di Mezzo e via di Sotto – e un fitto sistema di quintane gradonate che ne disegnano il tipico impianto degli abitati medievali.

Al centro di via di Sopra, oggi via Roma, domina la Chiesa Madre dedicata a San Pietro Apostolo, con un impianto a tre navate, che si caratterizza per un'abside ottagonale e un imponente campanile. Lungo via di Mezzo è, invece, visitabile la Chiesa di San Giuseppe con il suo altare ligneo barocco, mentre fuori l'abitato antico è stata realizzata la Chiesa di Santa Maria di Nazareth, anche nota come San Donato, custode di un ciclo di pitture parietali riconducibili ai Cavalieri Templari.

In piazza dei Caduti si trova la Chiesa di Sant'Antonio Abate, che conserva al suo interno importanti testimonianze artistiche del XVII secolo. La Chiesa della Madonna del Carmine, dell'Annunziata e i musei della Civiltà contadina e delle Antiche Genti di Lucania completano il percorso storico-artistico e antropologico del centro.

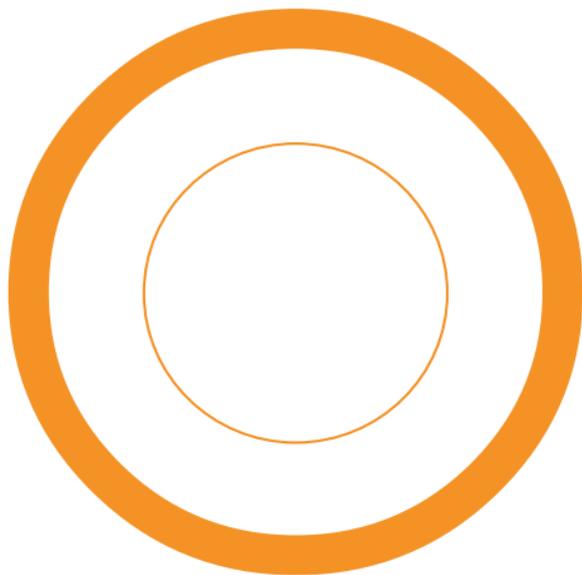


A qualche chilometro dal borgo si possono ammirare le rovine dell'antica città di Serra, frequentata a partire dall' VIII secolo e fino al III secolo a.C., con i resti del suo impianto urbano, delle mura di cinta e la Casa dei Pithoi, la ricostruzione di un'abitazione con i materiali e le tecniche dell'antichità. In località Rossano, invece, sono visitabili i resti del santuario dedicato alla dea Mefite costruito nel IV secolo a.C., e definitivamente abbandonato nel corso del I secolo d.C. È a poca distanza da quest'ultima area archeologica che sarà realizzata la Chiesa della Madonna di Rossano.

Vaglio è divertimento ma anche storia, cultura, arte.
Un paese da vivere 365 giorni l'anno. Vi aspettiamo!







RICETTE

PER INIZIARE CONSIGLIAMO



APERITIVO GOURMET



BAGUETTE CON MORTADELLA
e gocce di PECORINO
Selezione di BOLLICINE



5 Lire BAGUETTE

preparata con farina di grano duro qualità Senatore Cappelli e secondo la lavorazione tradizionale con lievito madre.



Salumificio Pasquini e Brusani MORTADELLA

mortadella di puro suino prodotta a Bologna esclusivamente con carni di maiale nazionale.



La Dimora Dei Cavalieri PECORINO DELLA NEVIERA

formaggio dal sapore unico delle alture di Vaglio, preparato secondo lavorazione tradizionale.



Cantine di Bacco SELEZIONE DI BOLLICINE

CASEIFICIO AZIENDALE DI MILANO FRANCESCO

PROVOLONE ALLA PIASTRA AI SAPORI MEDITERRANEI CON MOZZARELLA

ANTIPASTI



INGREDIENTI per 4 persone

4 MOZZARELLE (50 g ciascuna)
4 FETTE DI PANE (50 g ciascuna)
4 FETTE DI PROVOLONE (90 g ciascuna spesse 1,5 cm - 2 cm)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SUCCO DI LIMONE
TRITO DI ERBE AROMATICHE
(PREZZEMOLO, SALVIA, ROSMARINO)

PREPARAZIONE

Fare un'emulsione con olio e limone ed aggiungere le erbe tritate.

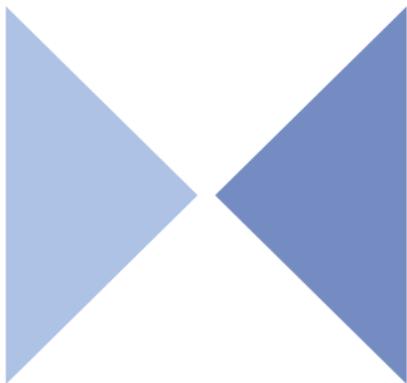
Far dorare le fette di provolone da entrambi i lati in una teglia antiaderente.

Servire il provolone sul pane con l'emulsione precedentemente preparata aggiungendo la mozzarella.

PANIFICIO DE BONIS FRITTELLE

15

ANTIPASTI



INGREDIENTI per 12 frittelle

IMPASTO:

1 KG DI FARINA

25 GR DI SALE

10 GR DI LIEVITO

650/700 CC DI ACQUA

PREPARAZIONE

Per 12 frittelle da 120 gr cad., impastare tutti gli ingredienti e far lievitare l'impasto per circa un'ora.

Friggere in olio bollente le singole porzioni.



AZIENDA AGRICOLA CORTESE MARIA

FORMAGGIO PECORINO FRESCO IN PASTELLA E ARROSTITO SU CROSTINO DI PANE



INGREDIENTI per 4 persone

PECORINO TAGLIATO A FETTE

(8 FETTE)

PANE TAGLIATO A FETTE

(8 FETTE)

PER LA PASTELLA:

2 UOVA

ACQUA FRIZZANTE

FARINA 00

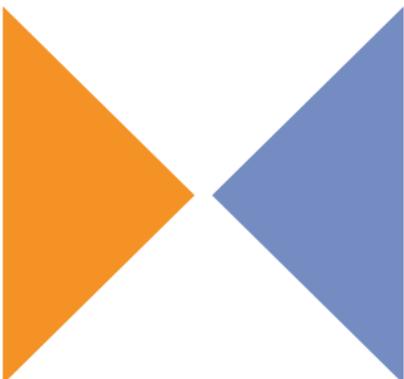
PREPARAZIONE

Preparare la pastella con acqua, farina e uova (deve risultare morbida). Passare le fette di pecorino nella pastella e friggere in abbondante olio caldo

Pecorino Arrostito

Tagliare il pecorino a fette e arrostito su una piastra.

Adagiare le fette calde sui crostini di pane e impiattare.



INGREDIENTI

1 KG DI FARINA 00
1L DI ACQUA
10 GR DI LIEVITO
20/25 GR DI SALE
POMODORO QB
MOZZARELLA A PIACERE
PROSCIUTTO COTTO A PIACERE

PREPARAZIONE

Mettere la farina a fontana su di una spianatoia. Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida e mascolarlo con la farina. Aggiungere il sale e l'acqua. Impastare fino a formare un panetto liscio ed omogeneo. Far lievitare per circa 1 ora. Trascorsa un'ora stendere l'impasto in una teglia e far lievitare ancora per circa 30 minuti. Condire con pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. Infornare a 250° per 30 minuti circa.



AZIENDA AGRICOLA DE NICOLA ANTONIO
RAVIOLI DI RICOTTA CON POMODORINO E BASILICO
O BURRO E SALVIA

INGREDIENTI**per la sfoglia**

75 GR DI FARINA 00
25 GR DI FARINA
DI SEMOLA
1 UOVO E 1 TUORLO
UN PIZZICO DI SALE

INGREDIENTI**per il ripieno**

200 GR DI RICOTTA
DI PECORA FRESCHISSIMA
60 GR DI PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO
1 TUORLO
PREZZEMOLO

PREPARAZIONE per la sfoglia

Mettere tutti gli ingredienti su una spianatoia e impastarli bene fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico. Avvolgerlo nella pellicola per alimenti e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente. La pasta va poi stesa con il mattarello, che deve essere ben infarinato così come deve essere ben infarinata la spianatoia.





INGREDIENTI

per il sugo

400 ML DI PASSATA DI POMODORO
QUALCHE FOGLIA DI BASILICO FRESCO
4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE QB
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO QB

PREPARAZIONE per il ripieno e il sugo

In una ciotola setacciare la ricotta, unire il parmigiano, il tuorlo d'uovo, il sale, il prezzemolo e amalgamare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Con un coppapasta o un bicchiere ricavare dalla sfoglia di pasta all'uovo tanti dischi. Mettere un cucchiaino di composto al centro di ogni disco di pasta. Ripiegare a metà su se stesso il raviolo fino a formare una mezzaluna, premendo bene sul bordo: per sigillare il raviolo, schiacciate il bordo con i rebbi di una forchetta, premendo bene.

Mettere in una casseruola l'olio, la passata di pomodoro, qualche foglia di basilico, il sale. Mettere il coperchio e far cuocere a forno medio per 15 minuti.

Lessare i ravioli in abbondante acqua salata e scolarli al dente.

Mettere su un piatto una cucchiaiatà di salsa di pomodoro, disporvi sopra i ravioli e condire con altra salsa. Spolverare il tutto con il Parmigiano Reggiano e guarnire con una foglia di basilico.

In alternativa condire con burro sciolto e salvia.

AGRITURISMO COSTA SAN BERNARDO

STRASCINATI AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE

INGREDIENTI per 4 persone

350 GR DI STRASCINATI SEMOLA DI
GRANO DURO
400 GR DI POLPA DI CINGHIALE
150 GR DI FUNGHI PORCINI
100 GR DI PARMIGIANO
50 GR DI VINO ROSSO
30 GR DI ACETO DI VINO
100 GR DI VINO BIANCO
50 GR DI CIPOLLE
40 GR DI SEDANO
50 GR DI CAROTE
2 SPICCHI DI AGLIO
15 GR DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
4 FOGLIE DI ALLORO
1 CIUFFETTO DI ROSMARINO
20 GR DI PREZZEMOLO E BASILICO
SALE E PEPE QB



PREPARAZIONE

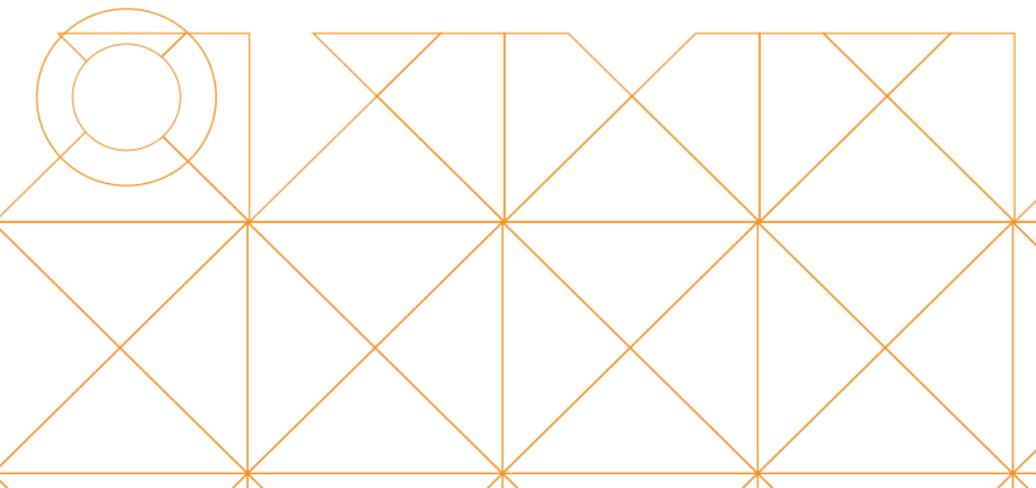
Eliminare dalla polpa di cinghiale nervetti e grasso in esubero; farlo a pezzettoni e posarlo in un recipiente con sedano, carota, cipolla, aglio, rosmarino, alloro, noce moscata, pepe in grani e coprirlo con un litro di vino rosso e aceto, mescolare, mettere in frigo coperto e lasciarlo marinare per 24 ore.

Estrarre la carne dalla marinata, sgocciolarla eliminando tutte le spezie e tritarla grossolanamente.

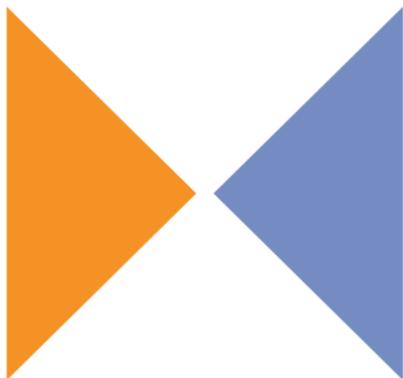
Tritare finemente il sedano, carota, aglio, cipolla e far soffriggere in olio extravergine. Ad evaporazione del loro liquido aggiungere il trito di carne e far rosolare; sfumare il tutto con vino bianco e lasciar cuocere a fuoco allegro aggiungendo, se necessario, acqua calda con un po' di zucchero.

Mondare i porcini, tagliarli a fettine ed aggiungerli al sugo di cinghiale regolando di sale e continuando la cottura per altri 30 min. Aggiungere prezzemolo e basilico tritati.

Lessare la pasta, scolarla e condirla con il sugo spolverandola con il parmigiano. Servire calda.



PRO LOCO VAGLIO CAVATELLI AL RAGÙ DI SALSICCIA



INGREDIENTI per 4 persone

600 GR DI CAVATELLI
200 GR DI POLPA DI MAIALE
400 GR DI PASSATA DI POMODORO
200 GR DI POMODORI PELATI
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO
PEPERONCINO IN POLVERE QB
FINOCCHIO QB
MEZZA CIPOLLA
OLIO QB
SALE QB
PARMIGIANO A SCELTA

PREPARAZIONE

Condire la polpa di maiale con il peperoncino in polvere, finocchio e sale, farla soffriggere insieme alla cipolla e sfumare con il vino bianco. Aggiungere la passata di pomodoro e i pomodori pelati, aggiustare di sale e far cuocere per alcune ore. Lessare i cavatelli in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con il ragù e abbondante basilico, a piacere aggiungere parmigiano.



PRO LOCO VAGLIO COLLO E MUSCOLO DI VITELLO PODOLICO CON CICORIE



INGREDIENTI per 4 persone

800 GR DI COLLO DI VITELLO
PODOLICO
200 GR DI MUSCOLO
DI VITELLO PODOLICO
150 GR DI CASTRATO
500 GR DI POMODORI PELATI
1 KG DI CICORIE
1 CIPOLLA
1 COSTA DI SEDANO
1 CAROTA
BASILICO QB
OLIO QB
SALE QB
PEPERONCINO QB
PECORINO QB

PREPARAZIONE

Pulire le cicorie e lessarle.

Preparare il ragù di castrato facendo soffriggere la carne con cipolla e un po' di sedano, sale e olio.

Far soffriggere nell'olio cipolla, sedano e carota. Aggiungere il collo e muscolo di vitello podolico e l'acqua fino a coprire la carne. Far cuocere la carne per circa 6/7 ore. Estrarre una quantità qb di sugo del bollito, unirlo alle cicorie lessate e far cuocere per circa 30 minuti a fuoco lento.

Una volta pronto il tutto impiattare con base di collo e muscolo di vitello podolico, a seguire le cicorie e il ragù di castrato.

A piacere aggiungere peperoncino e pecorino.

PRO LOCO VAGLIO SUINO NERO LUCANO CON PEPERONI ALL'ACETO

SECONDI



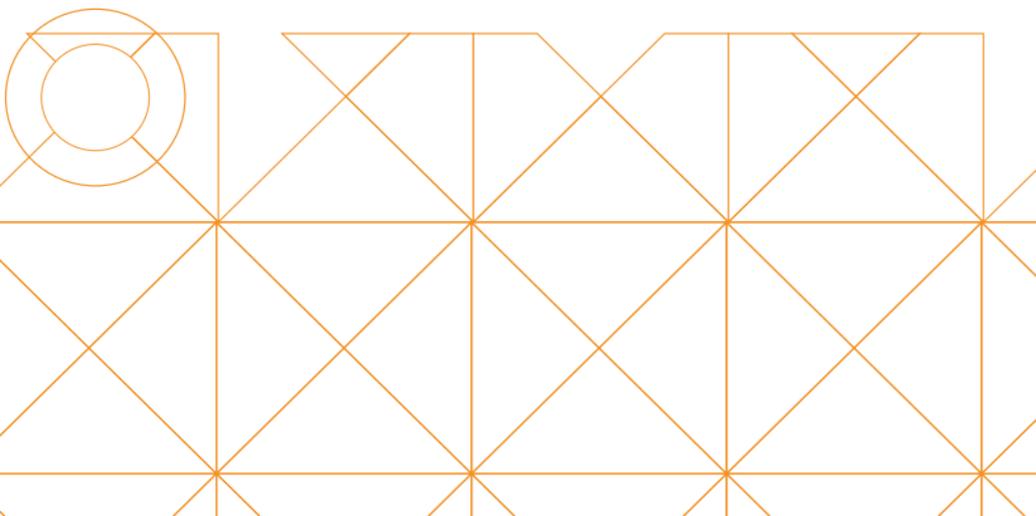
INGREDIENTI per 4 persone

1,2 KG DI CARNE DI SUINO NERO
LUCANO
200 GR DI PEPERONI SOTTO
ACETO
OLIO EVO QB
PEPERONE IN POLVERE QB
SALE QB

PREPARAZIONE

Tagliare la carne di suino a cubetti non troppo piccoli lasciando un po' di grasso e farla rosolare in una casseruola con un filo d'olio.

A $\frac{3}{4}$ di cottura aggiungere i peperoni sotto aceto scolati e puliti dai semi. Salare e aggiungere peperone in polvere. Spegnerare quando il peperone inizia ad appassirsi.



INGREDIENTI per un cuoppo

80 GR DI GAMBERI
80 GR DI CALAMARI TONDINI
80 GR CIUFFI DI CALAMARI
FARINA 00
OLIO EVO
SALE
LIMONE (A SCELTA)

PREPARAZIONE per la sfoglia

Infarinare il pesce e friggerlo in abbondante olio bollente. Salare il pesce e immetterlo nel cuoppo. A scelta aggiungere il limone.



AZIENDA AGRICOLA CARBONE SALSICCIA E HAMBURGER DI VITELLO PODOLICO

INGREDIENTI per 4 persone

HAMBURGER

400 GR DI CARNE DI MACINATO DI VITELLO PODOLICO

SALE QB

FINOCCHIO QB

PEPE QB

SECONDI

PREPARAZIONE

In un'insalatiera mescolare il macinato, l'aglio schiacciato e prezzemolo. Aggiungere il sale. Formare quindi quattro medaglioni. Farli cuocere sul barbecue direttamente sulla griglia, a temperatura media (180 - 200 °C), per 5 - 7 minuti. Voltarli una volta a metà cottura.



INGREDIENTI per 4 persone**SALSICCIA**

4 SALSICCE DI VITELLO PODOLICO

1 RAMETTO DI ROSMARINO

OLIO EXTRAVERGINE QB

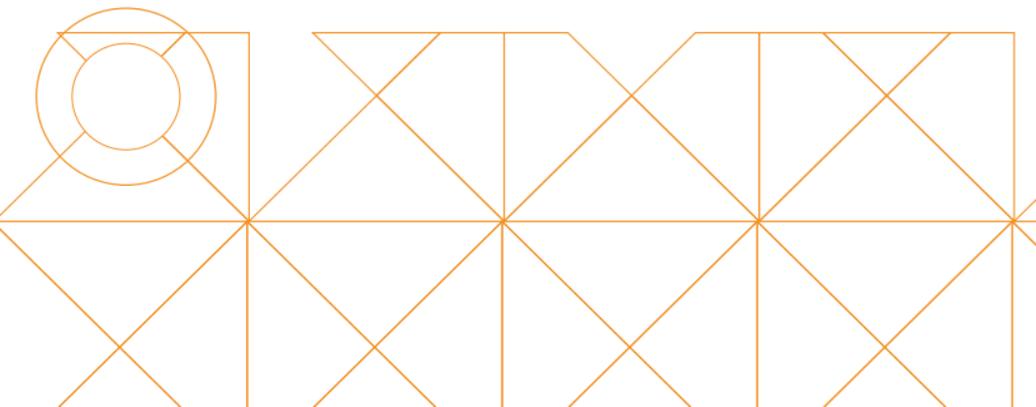
PREPARAZIONE

Accendere il barbecue e far formare la brace; nel caso si utilizzi una griglia elettrica, bisogna farla riscaldare per bene.

Durante la cottura delle salsicce alla griglia, prendere un rametto di rosmarino unto d'olio e passarlo sulle salsicce; a metà cottura, bucare il budello delle salsicce con i rebbi di una forchetta. Rigidate le salsicce più volte da tutti i lati, in modo da poterle cuocere perfettamente. Il tempo di cottura può variare in base al calore che si trova al di sotto della griglia.

Per le salsicce alla piastra: far riscaldare per bene la piastra ed adagiarsi sopra le salsicce aperte a libro. Dopo qualche istante staccare il budello e dopo circa un minuto rigirarle dall'altro l'altro per completare la cottura.

Adagiare hamburger e salsiccia su un piatto e servire con una fetta di pane condito con olio extravergine di oliva oppure con patate fritte.



GAZEBO TAGLIATA DI VITELLO



INGREDIENTI

CARNE (CONTROFILETTO DI MANZO
DELLO SPESSORE DI 2-3 CM)

PREPARAZIONE

Togliere la carne dal frigo almeno un'ora prima di cuocerla, perché gli sbalzi di temperatura la fanno indurire.

Cuocere ad alte temperature sulla griglia in modo che si formi una bella crosticina esterna e l'interno rimanga ben al sangue.

Una volta cotta al sangue, disporre la carne su un tagliere o su un piano di lavoro con una pinza apposita o con due cucchiari. Affettarla immediatamente con un coltello da carne a lama lunga, a fette dello spessore di circa 1/2 cm (se si preferisce possono essere tagliate allo spessore di circa 1 cm) e suddividerle nei piatti, possibilmente caldi, unendo sale e pepe solo un attimo prima di servirla, per evitare che il sale indurisca la carne in cottura.



INGREDIENTI per 4 persone

4 PANNOCCHIE

40 GR DI BURRO

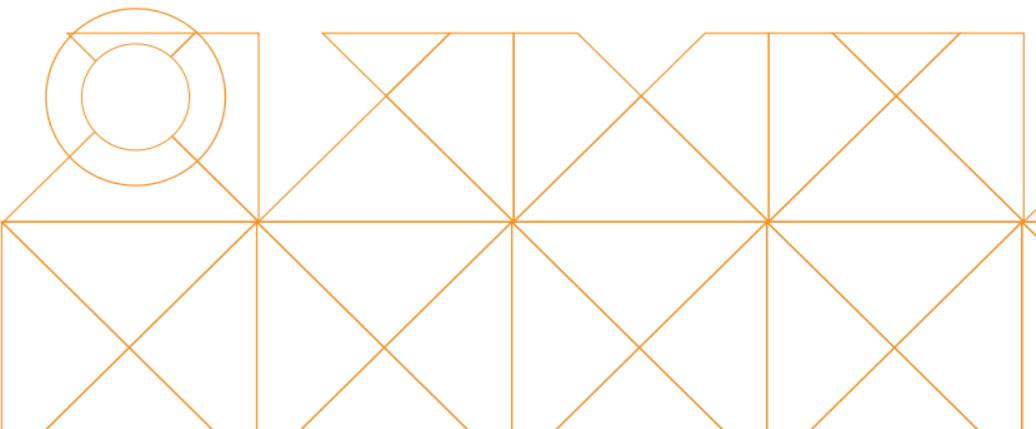
PREPARAZIONE

Pulire le pannocchie levando le foglie ed i filamenti. Lavarle accuratamente sotto acqua corrente.

Strofinarle uniformemente con il burro.

Cuocerle sotto il grill del forno oppure alla brace, su tutti i lati fintanto che i chicchi di mais non risulteranno teneri e leggermente abbrustoliti.

Servire con un pizzico di sale.



AGRITURISMO COSTA SAN BERNARDO

CUOPPO FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURE PASTELLATE



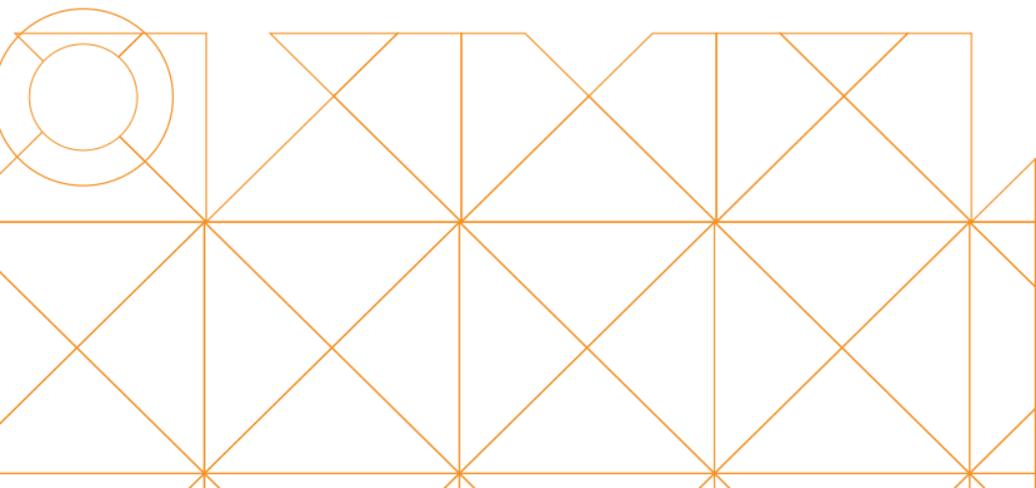
INGREDIENTI per 4 persone

- 12 FIORI DI ZUCCA
- 1 MELANZANA
- 1 ZUCCHINA
- 200 GR DI FARINA DI SEMOLA
- 100 ML DI ACQUA GASATA
- 5 GR DI SALE
- 5 GR DI LIEVITO DI BIRRA
- 1 LT DI OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

Per la pastella mettere la farina in un contenitore aggiungendo l'acqua, il sale ed il lievito. Mescolare il tutto formando una pastella omogenea.

Lavare e tagliare le verdure, immergerle nella pastella e friggerle in abbondante olio. Servire tiepido.



PROLOCO VAGLIO

UOVO FRITTO CON TARTUFO E SALSICCIA

31

INGREDIENTI per una porzione

1 UOVO
TARTUFO NERO LUCANO
SALSICCIA
OLIO EVO
SALE MARINO DOLCE DI CERVIA

PREPARAZIONE

In una padella antiaderente versare abbondante olio extravergine di oliva e, con l'olio ancora freddo, versare l'uovo. Una volta fritto, salare e impiattare. A scelta aggiungere il tartufo a scaglie o la salsiccia fritta.

Per friggere la salsiccia tagliarla a tocchetti di circa 3 cm. Metterla in una casseruola senza olio e girare frequentemente facendo attenzione a non farla seccare.

SFIZI



PANIFICIO LE SPIGHE BRIGHELLE

INGREDIENTI

500 GR DI ACQUA
500 GR DI FARINA
SALE
125 GR DI BURRO
6 UOVA
ZUCCHERO SEMOLATO
CREMA A PIACERE

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua, alla quale si è aggiunto il burro e un pizzico di sale. Appena l'acqua accenna a bollire aggiungere la farina immediatamente e girate vigorosamente facendo cuocere per 6 minuti.

Versare l'impasto in un recipiente e non appena sarà tiepido mescolarvi le uova una per volta, per far assorbire bene.

Con una siringa a bocca larga (magari a stella) formare le brighelle, e friggerle in abbondante olio bollente. Passare le brighelle nello zucchero semolato. Con una siringa a bocca piccola forare la parte inferiore della brighella e farcirla con crema.





PANIFICIO LE SPIGHE BOCCONOTTI

33

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO:

500 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE

500 GR DI CASTAGNE SECCHE

500 GR DI CACAO AMARO IN POLVERE

350 GR DI ZUCCHERO

MEZZO BICCHIERE DI LIQUORE AROMATICO

6 TAZZE DI CAFFÈ (FATTO CON LA MOKA)

PER LA SFOGLIA:

1 KG DI FARINA

300 GR DI ZUCCHERO

UN BICCHIERE DI VINO BIANCO

3 UOVA INTERE E 3 TUORLI

150 GR DI OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA

PREPARAZIONE

Far bollire le castagne secche fino a quando si saranno ammorbidite. Tritarle il più finemente possibile passarle al setaccio per ottenerne una crema. Far sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. In una ciotola molto capiente, unire tutti i composti ottenuti ed aggiungere lo zucchero, il cacao, il liquore, il caffè. Mescolare bene fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Preparare la sfoglia per i calzoncelli setacciando innanzitutto la farina. Disporla a fontana, mettere al centro le uova intere con i tuorli e girare con una forchetta insieme allo zucchero. Unire gli altri ingredienti liquidi e impastare fino ad ottenere un panetto dalla consistenza omogenea. Stendere poi la pasta in uno strato sottile. Ricavare dei dischi di pasta, considerando che ne serviranno due per ogni calzoncello: sul primo porre al centro un cucchiaino di ripieno e coprire con il secondo disco. Chiudere i bordi dei calzoncelli facendo pressione tutto intorno, aiutandosi con una forchetta.

In abbondante olio d'oliva bollente friggere i calzoncelli e una volta raffreddati cospargerli di zucchero a velo.

LO SPUNTINO

SPIEDINI DI FRUTTA CON SALSA DI CIOCCOLATO E GRANELLA



INGREDIENTI per 4 persone

2 BANANE
1 KIWI
8 FRAGOLE
MEZZO MELONE
8 FOGLIOLINE DI MENTA

INGREDIENTI PER RICOPRIRE

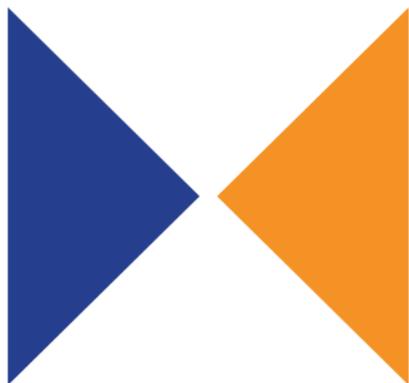
100 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE
80 ML DI PANNA FRESCA
8 CUCCHIAINI
NOCCIOLE GRANELLA

PREPARAZIONE

Procurarsi 8 bastoncini di legno per spiedini. Preparare quindi la frutta da infilzare: tagliare la polpa di melone in quadratini piuttosto grossi, lavare le fragole ed eliminare il picciolo verde, sbucciare il kiwi e ricavarne 8 pezzetti, sbucciare la banana e tagliarla in fettine abbastanza spesse.

Preparare quindi la salsina al cioccolato: ridurre il cioccolato in pezzetti e metterlo in una ciotola a bagnomaria, aggiungere la panna e far sciogliere il cioccolato: il risultato sarà una salsa densa e cremosa. E' possibile utilizzare la salsa tiepida o fredda. Ora si possono comporre gli spiedini alternando pezzetti di frutta diversa e terminando ogni spiedino con una fogliolina di menta.

Su ogni piatto da portata porre 2 spiedini, irrorarli con la salsa al cioccolato, e poi spolverizzare con un cucchiaino di granella di nocciole. Servire gli spiedini di frutta con salsa al cioccolato e granella di nocciola immediatamente.



INGREDIENTI
SEMIFREDDO AGLI AGRUMI

40 GR DI PANNA
20 GR DI CREMA PASTICCIERA
15 GR DI SUCCO DI LIMONE
ARANCIA E MANDARINO
5 GR DI MERINGA ALL'ITALIANA
LIQUORE ALCHERMES QB PER
BAGNARE IL PAN DI SPAGNA

ANANAS REALE
1 FETTA DI ANANAS
SORBETTO AL LIMONE
COMPOSTO DA ZUCCHERO
SUCCO DI LIMONE E ADDENSANTI

PREPARAZIONE

Unire la crema, il succo e la meringa, mescolarli e alla fine unire la panna.
Infine posare il composto sul pan di spagna imbevuto.







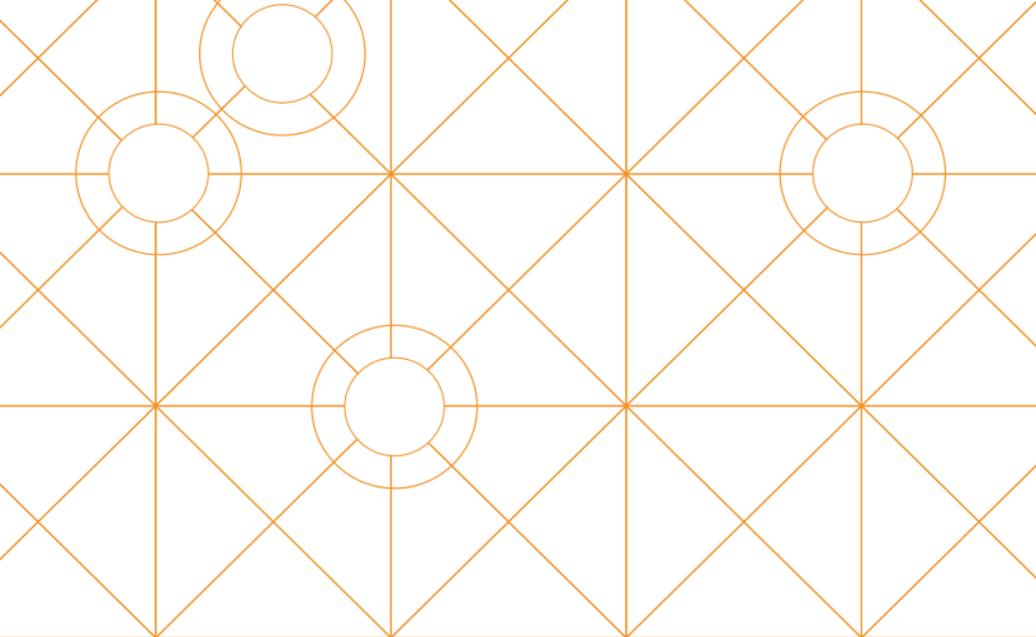
AGOS

Semplice, veloce, **credito**

- **PRESTITI PERSONALI**
- **CESSIONE DEL QUINTO**
- **CARTE DI CREDITO**

Agenzia Autorizzata
Via Del GALLITELLO, 84
POTENZA
TEL. 0971.34147

Agenzia Autorizzata Numero iscrizione elenco agenti A7838



 **IL PERCORSO
DI VAGLIO**

PERCORSO ENOGASTRONOMICO E STORICO CULTURALE DI VAGLIO BASILICATA

IOmakers

CONTATTI

PRO LOCO VAGLIO BASILICATA

Piazza Tamburrino, 1 - 85010 Vaglio Basilicata

Tel./Fax 0971 59051 - Cell. 340 0500735 - vagliobasilicataproloco@gmail.com

www.prolocovagliobasilicata.it

www.comune.vagliobasilicata.pz.it

segui su  Pro Loco Vaglio