



## *Menu medievale del Ristorante La Tureta*

### **Primo**

#### **Misto di cereali mantecato ai funghi di bosco con salsa medievale al miele, aceto, salvia e spezie dolci**

#### **Ingredienti (per 4 persone)**

##### Per i cereali

- 120 gr di farro perlato
- 80 gr di orzo perlato
- 60 gr di miglio
- 250 gr di funghi di bosco misti
- 1 scalogno
- 50 ml di vino bianco
- Brodo vegetale q.b.
- 40 gr di burro
- 40 gr di formaggio stagionato grattugiato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

##### Per la salsa medievale

- 2 cucchiai miele
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- Alcune foglie di salvia fresca
- Un pizzico di zenzero
- Un pizzico di noce moscata
- 1 chiodo di garofano pestato
- Poco zafferano in infusione
- Olio evo q.b.

#### **Metodo di preparazione:**

1. **Sciacquare accuratamente i cereali** e cuocerli separatamente in acqua leggermente salata fino a renderli teneri ma ancora consistenti.
2. In casseruola rosolare delicatamente lo scalogno con olio evo. Aggiungere i funghi di bosco e lasciarli dorare lentamente. Sfumare con vino bianco e unire i cereali.
3. Portare a consistenza cremosa aggiungendo poco brodo alla volta, come un risotto rustico. Terminare con burro e formaggio stagionato.



4. Per la salsa medievale, scaldare il miele con l'aceto, la salvia tritata e le spezie pestate al mortaio. Aggiungere lo zafferano in infusione e montare con poco olio evo fino a ottenere una salsa lucida e aromatica.
5. Servire il misto di cereali ben caldo con la salsa speziata versata sopra.

## Secondo

### **Piccione arrosto con crema di carota e pastinaca, cavolo rapa alla brace**

#### **Ingredienti (per 4 persone)**

##### Per i cereali

- 2 piccioni interi
- Burro chiarificato q.b.
- Salvia fresca
- Timo fresco
- 1 spicchio d'aglio
- Sale

##### Per la crema

- 300 gr di carote
- 200 gr di pastinaca
- Brodo vegetale q.b.
- Olio evo
- Poco zafferano
- Sale

##### Per il cavolo rapa

- 1 cavolo rapa grande
- Olio evo
- Sale

#### **Metodo di preparazione:**

1. Pulire accuratamente il piccione e separare petti e cosce. Rosolare lentamente nel burro chiarificato con salvia, timo e aglio fino a ottenere una pelle ben dorata. Terminare la cottura in forno lasciando la carne morbida e succosa.
2. Per la crema, cuocere carote e pastinaca fino a renderle morbide. Frullare con poco brodo vegetale, olio evo e una leggera infusione di zafferano fino a ottenere una crema vellutata.
3. Tagliare il cavolo rapa a spicchi e arrostarlo sulla brace o su piastra molto calda fino a ottenere note affumicate e caramellate.



4. Disporre la crema sul fondo del piatto, adagiare il piccione arrosto e completare con il cavolo rapa alla brace e la sua demiglance.

## Dolce

### Bianco mangiare d'avena e mandorla con salsa al miele e spezie antiche

#### Ingredienti (per 4 persone)

- 150 gr di avena
- 700 ml di latte di mandorla
- 2 cucchiaini di miele
- Scorza di limone
- Un pizzico di sale

#### Per la salsa speziata

- 3 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di latte di mandorla
- Un pizzico di zenzero
- Un pizzico di noce moscata
- 1 chiodo di garofano pestato

#### Metodo di preparazione:

1. Cuocere lentamente l'avena nel latte di mandorla con scorza di limone e un pizzico di sale, mescolando continuamente fino a ottenere una consistenza cremosa e morbida. Aggiungere il miele a fine cottura.
2. Per la salsa, scaldare delicatamente il miele con il latte di mandorla e le spezie pestate al mortaio fino a ottenere una salsa profumata e vellutata.
3. Servire il bianco mangiare tiepido con la salsa speziata versata sopra al momento.

Menu disponibile su prenotazione con 2 giorni di anticipo.

Costo menu: CHF 75.- (Bevande escluse).

*In collaborazione con OTR Bellinzonese e alto Ticino per la caccia al tesoro di Maestro Martino*

