



Salmerino marinato con spuma di wasabi alla mela

Ingredienti salmerino:

2 kg filetto di salmerino

4 finocchi

1,5 kg di sale

1 kg di zucchero

5 scorze di limone non trattato

5 scorze di arancia non trattate

2 mazzetti di aneto

Preparazione:

Tagliare il finocchio a dadini e mischiarlo agli altri ingredienti. Lasciare marinare il salmerino per circa 6 ore. Tirare fuori il filetto, togliere la marinata e far affumicare il salmerino per buoni 10 minuti (in fornoca. 30°).

Ingredienti: spuma di wasabi alla mela

25 ml di latte di cocco

45 ml di succo di mela

succo di un mezzo lime

1 gelatina

1/4 cucchiaino di Wasabi

sale e pepe

Mescolare bene gli ingredienti e aggiustare di sale e pepe.



**Sterzing
Vipiteno**

Tourismusverein
Associazione Turistica

STERZING / VIPITENO
FREIENFELD / CAMPO DI TREN
WIESEN-PEITSCHTAL / PRATI-VAL DI VIZZE



Petto di pollo in crosta alle erbe con polenta cremosa e yogurt al curry e lime

Petto di pollo: ca. 180 gr

Preparazione: scottare il petto di pollo in entrambi i lati, lasciarlo riposare in forno

Ingredienti crosta alle erbe: prezzemolo, timo, basilico, rosmarino, dill e pane bianco duro.

Preparazione crosta alle erbe: mixare tutto nel cutter e aggiungere del parmigiano.

Ingredienti polenta: 125 g farina di polenta, ¼ lt acqua, ¼ lt latte, 3 cucchiaini di burro;

Preparazione: portare ad ebollizione l'acqua, il latte e il burro; mescolare piano la polenta; cuocere per ca. ½ ora, aggiustare di sale.

Ingredienti yogurt al curry e lime: yogurt al naturale, succo di lime, Curry-Jaibur, gin;

Preparazione: mescolare lo yogurt al naturale con il succo di lime, il Curry-Jaibur e il gin.



**Sterzing
Vipiteno**

Tourismusverein
Associazione Turistica

STERZING / VIPITENO
FREIENFELD / CAMPO DI TREN
WIESEN-PEITSCHTAL / PRATI-VAL DI VIZZE



Mousse di yogurt con frutti di bosco freschi e crumble al cioccolato

Ingredienti:

1 kg di yogurt al naturale
80 g di zucchero
100g di succo di limone
10 fogli di gelatina
800 g di panna montata

Preparazione:

Marinare i frutti di bosco con il succo di limone, la vaniglia e il gran mainer. Mescolare lo yogurt al naturale con gli altri ingredienti. Metterlo al fresco e riempire i bicchieri di frutta, riempirli di yogurt e rimetterli al fresco per ca. 1 ora .Aggiungere poi il crumble al cioccolato, la frutta e una foglia di menta.



**Sterzing
Vipiteno**

Tourismusverein
Associazione Turistica

STERZING / VIPITENO
FREIENFELD / CAMPO DI TREN
WIESEN-PFITSCHTAL / PRATI-VAL DI VIZZE



Ravioli d'erbe del parco con pomodori e pesto allo yogurt e basilico

Per la pasta:

250g farina di grano duro
250g farina di frumento (00)
3 uova
2 tuorli d'uovo
sale
un po' d'olio d'oliva

Mescolare tutto ed impastare. Lasciare per 1 ora

Per riempimento:

100g mascarpone
100g pesto di basilico
2 cucchiaini d'erbe fresche (dragoncello, prezzemolo, origano, maggiorana)
50g parmigiano rasato
sale
50g Mie de pain (brioccola di toast bianco oppure pane bianco)

Preparazione:

mescolare tutto e condire bene. Fare i ravioli e farli bollire per 5 minuti. Mettere con dadi di pomodori, erbe ed olio d'oliva e servire con pesto di yogurt e basilico.

Per il pesto di joghurt:

100g pesto di basilico passato fino e mescolare con yogurt naturale di Vipiteno.