

Heinrich Gasteiger . Gerhard Wieser . Helmut Bachmann

# I classici delle Dolomiti



Le ricette più famose facili da preparare

Specialità  
salate e  
dolci



**ATHESIA**

1ª edizione 2024  
© Athesia Buch Srl, Bolzano

**Titolo dell'edizione originale:** "Die Südtiroler Klassiker"

**Traduzione dal tedesco:** Nicoletta De Rossi

**Revisione:** Milena Macaluso

**Design e layout:** Athesia-Tappeiner Verlag

**Elaborazione immagini:** Typoplus, Frangarto

**Stampa:** GZH, Zagabria

**Carta:** volume e risguardi Maestro Print

Per essere sempre aggiornati  
[www.athesia-tappeiner.com](http://www.athesia-tappeiner.com)

Siamo lieti di ricevere domande e suggerimenti  
[casa.editrice@athesia.it](mailto:casa.editrice@athesia.it)

ISBN 978-88-6839-734-0

#### **Crediti fotografici**

Josef Pernter pag. 8 in basso, 17  
stock.adobe.com (Ирина): copertina posteriore in basso,  
pag. 5 + 94  
Tutte le altre fotografie sono di Günther Pichler, Ega,  
[www.gpichler.com](http://www.gpichler.com)

#### **Descrizione immagine prima di copertina**

Schlutzkrapfen (ricetta a pag. 44)



*Basta eseguire la  
scansione del codice QR  
per accedere al sito  
[so-kocht-suedtirol.it](http://so-kocht-suedtirol.it) e avere  
maggiori informazioni*



Rispettiamo l'ambiente -  
questo libro non è  
cellofanato

Heinrich Gasteiger . Gerhard Wieser . Helmut Bachmann

# I classici delle Dolomiti



Le ricette più famose facili da preparare



**ATHESIA** VERLAG

# Le Dolomiti vi invitano a tavola



Helmut Bachmann

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

Abbiamo intitolato questo libro “I Classici delle Dolomiti”. Contiene ricette di piatti che tutti coloro che sono cresciuti in questa regione conoscono fin dall’infanzia perché si ha l’impressione che queste pietanze qui ci siano sempre state. Sono piatti che non hanno bisogno di tante spiegazioni, perché il solo nominarli risveglia bei ricordi e la sensazione di una gioiosa attesa. Poiché la nostra cucina è incredibilmente varia, l’elenco dei classici sembra infinito. Abbiamo quindi selezionato i piatti che chiunque trascorra un periodo nella nostra regione dovrebbe assaggiare almeno una volta. E sono piatti che si sono affermati nel corso dei decenni (e spesso dei secoli) in tutto l’Alto Adige, benché le loro origini siano solitamente riconducibili a una specifica valle. Per quanto piccolo possa essere l’Alto Adige, la sua cucina è una combinazione di una moltitudine di piatti locali. La Val Venosta, per esempio, contribuisce con il pane *Paarl* e la pera Pala, la Valle Isarco propone la zuppa di vino, Bolzano il suo *brasato di manzo Santa Maddalena*, l’Oltredige e la Bassa Atesina danno il proprio contributo con la *polenta*, i terlanesi con un’intera gamma di piatti a base di asparagi e la Valle Aurina con il formaggio grigio e i canederli pressati. I classici delle Dolomiti sono una sorta di mosaico geografico. E anche storico, ma di questo parleremo nei capitoli introduttivi. Vi auguriamo una buona lettura e soprattutto una buona realizzazione dei nostri piatti!

Il vostro team di “So kocht Südtirol”



## Indice

- 6 **Le radici dei classici**
- 7 **Il nostro patrimonio rurale**
- 7 Mille anni di canederli
- 7 Il canederlo eccezionale
- 8 Tipico Alto Adige
- 9 Una pasta davvero speciale
- 10 Delicati e squisiti
- 11 **L'influenza del Mediterraneo**
- 11 Il nord incontra il sud
- 12 Con i migliori saluti dell'imperatore
- 12 Chi li ha inventati?
- 13 I krapfen dolci
- 14 Latte di neve
- 15 **Cento per cento Alto Adige**
- 15 Il vino nella zuppa
- 16 **I classici delle Dolomiti: passo per passo**
- 16 Schlutzkrapfen e Tirtlen
- 17 Pasta frolla per lo strudel di mele e pasta lievitata per i Buchteln
- 18 **Antipasti freddi**
- 26 **Zuppe**
- 34 **Primi piatti**
- 52 **Secondi piatti**
- 68 **Dolci e pane delle Dolomiti**
- 94 **Indice dalla A alla Z**
- 95 **Dizionario gastronomico e termini tecnici della cucina**

# Manzo all'agro con rafano nero e bianco

Preparazione: circa 20 minuti

Cottura: 3 ore

Per 4 persone

## Carne di manzo

800 g	punta di manzo o spalla
1	piccola cipolla
1	gambo di sedano
1	carota
4	grani di pepe, schiacciati
1	fogliolina d'alloro
	sale

## Marinata

50 ml	aceto di vino rosso
	sale
	pepe appena macinato
2 C	brodo di carne (vedi punto 4 o pag. 26)
100 ml	olio di semi di girasole

## Altro

50 g	rafano nero, tagliato a fette
50 g	rafano bianco, a scaglie
100 g	cipolla rossa, tagliata ad anelli
2 C	erba cipollina, tagliata finemente
12	foglie di acetosa rossa

## Carne di manzo

1. Immergere la carne di manzo nell'acqua in leggera ebollizione.
2. Tagliare a metà la cipolla con la buccia e soffriggere in una padella le superfici tagliate fino a quando non saranno ben dorate. Unirle alla carne. Mondare il sedano e la carota, lavarli, tagliarli a pezzetti e se necessario farne un mazzetto. Aggiungerli alla carne con i grani di pepe, l'alloro e il sale.
3. Far sobbollire la carne a fuoco lento per circa 3 ore, eliminando di tanto in tanto la schiuma.
4. Togliere la carne dal brodo e farla raffreddare in acqua fredda.

## Marinata

5. Mescolare l'aceto di vino rosso con il sale, il pepe e un po' di brodo di carne freddo.
6. Versare lentamente l'olio di semi di girasole e condire nuovamente la marinata.

## Per ultimare

7. Disporre il rafano nero sui piatti, tagliare a fette la carne e adagiarla sopra il rafano. Completare con il rafano bianco e gli anelli di cipolla rossa.
8. Irrorare con la marinata e guarnire con l'erba cipollina e l'acetosa rossa.

## Suggerimenti

- \* La pietanza risulta ancora più aromatica se si usa dell'aceto di vino rosso fatto in casa.
- \* Potete servire il piatto – a seconda della stagione – anche con ravanelli, pomodori, insalata verde o di cavolo cappuccio.



# Testina di vitello con pomodoro

Preparazione: circa 25 minuti

Per 4 persone

## Testina di vitello

500 g	testina di vitello lessata (dal macellaio)
150 ml	brodo di carne (vedi pag. 26) o acqua
2 C	aceto
4 C	olio di semi di girasole
	sale
	pepe appena macinato
1 C	prezzemolo, tagliato finemente
1 C	cren
4	pomodori, spellati e tagliati a fette
30 g	radicchio, spezzettato
30 g	lattuga, spezzettata
20 g	rucola, spezzettata

## Testina di vitello

1. Tagliare la testina di vitello a fette e scaldarle leggermente nel brodo di carne.
2. Mescolare l'aceto, l'olio, il sale, il pepe, il prezzemolo e il cren.

## Per ultimare

3. Adagiare le fette di pomodoro sui piatti e sistemarvi sopra la testina di vitello riscaldata.
4. Disporre le insalate sulla carne, irrorare con la marinata e servire.

## Variazione

**Testina di vitello frita:** tagliare la testina di vitello a fette di 1 cm di spessore, passare le fettine nella farina, impanarle nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggerle nel burro. Servirle ancora calde con un'insalata di patate e salsa remoulade.

## Suggerimenti

- \* Potete servire questo piatto anche con un'insalata di erbe aromatiche e ravanelli.
- \* Con la testina di vitello è ottima anche una salsa verde.



# Strauben

Preparazione: circa 30 minuti

Per circa 4 persone

## Strauben

280 g	farina
250 ml	latte
20 g	burro, fuso
3	tuorli
20 ml	grappa
3	albumi
1 p.	sale
50 g	zucchero

## Altro

	olio per friggere
2 C	zucchero a velo
4 C	confettura di mirtilli rossi
4	foglioline di menta

## Strauben

1. Mescolare la farina e il latte fino a ottenere un composto omogeneo. Unire il burro, i tuorli e la grappa.
2. Sbattere gli albumi con il sale, versare lo zucchero e montare a neve ferma.
3. Incorporare gli albumi montati a neve nell'impasto.
4. Scaldare l'olio in una grande padella (Ø 20 cm circa) a **170 gradi**.
5. Con l'aiuto dell'apposito imbuto, far scendere la pastella nell'olio caldo compiendo un movimento circolare.
6. Friggere per circa **5 minuti** su entrambi i lati fino a quando il dolce non sarà di un bel colore dorato.
7. Scolare su carta da cucina e servire guarnito con lo zucchero a velo, la confettura di mirtilli rossi e la menta.

## Suggerimenti

- \* Se non avete l'apposito imbuto potete usare una tasca da pasticciere.
- \* Insieme allo Strauben potete servire anche della mousse di mela o una composta di pere o mela cotogna ecc.



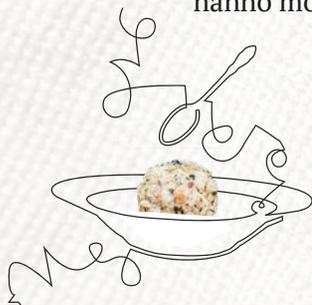


H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann  
**So kocht  
Südtirol  
Team**



L'arco alpino, il Mediterraneo e l'Austria: la cucina delle Dolomiti ha assorbito molte influenze nei secoli e le ha trasformate in piatti propri. Come la zuppa di vino e gli gnocchi di formaggio, gli Schützkräpfen e gli Spätzle agli spinaci, e ancora le Kartoffelblättchen e i Tirtlen, ma anche l'agnello arrosto e i vari brasati, senza dimenticare i krapfen dolci, lo strudel di mele e tante specialità locali che hanno la loro patria nelle valli dell'Alto Adige.

Che si tratti di antipasti freddi, zuppe e primi piatti, pane, secondi piatti o dessert: i maestri di cucina **Heinrich Gasteiger**, **Gerhard Wieser** e **Helmut Bachmann** hanno raccolto in questo libro le migliori ricette dei classici delle Dolomiti. Come sempre il team di "So kocht Südtirol" ha strutturato in modo intuitivo tutte le ricette, spiegando ogni passaggio in modo semplice, con molti preziosi suggerimenti e istruzioni passo per passo – anche per tutti coloro che in cucina non hanno molta esperienza.



ISBN 978-88-6839-734-0



9 788868 397340

[athesia-tappeiner.com](http://athesia-tappeiner.com)

14,90 € (I/D/A)