

## Zuppetta di nocciole Piemonte, zucca marinata e polpettine “della nonna”



Tempo di esecuzione:  
45 minuti

Preparare il soffritto con le verdure per la zuppa; tostare le nocciole pelate e versarle nel soffritto; bagnare con brodo e cuocere per 20 minuti. Aggiungere il rosmarino, la patata bollita e lasciare in infusione per 10 minuti, dopo di che togliere il rosmarino, versare il composto nel termomix, scaldare a 60°C, frullare e montare con il burro. Regolare di sale e pepe e mantenere al caldo.

A parte pulire e tagliare a cubotti la zucca, preparare uno sciroppo con acqua, zucchero e sale; mettere tutto in un vaso e cuocere a vapore a 50°C per 45 minuti. Quindi abbattere in positivo a +3°C e conservare.

Preparare le polpettine passando tutti i tagli di carne al tritacarne; aromatizzare l'impasto con i tuorli, il parmigiano, il succo di mostarda e il porto e amalgamare. Tritare aglio, prezzemolo e salvia e aggiungere all'impasto; aggiungere quindi il pangrattato, aggiustare di sale e pepe, mescolare il tutto e formare le polpettine. Rosolare su tutti i lati in casseruola con un filo d'olio e spiedare nell'apposito stecco.

### **Finitura e presentazione**

Disporre la zuppetta di nocciole calda al centro del piatto, aggiungere lo spiedo di polpettine, la zucca marinata e decorare con foglie di nocciolo e nocciole tostate.

*Ricetta pensata per una serata gastronomica dal titolo “la nocciola Piemonte”.*

### **Ingredienti per 4 persone**

360 g di brodo vegetale  
320 g di nocciole Piemonte  
30 g di sedano  
30 g di carote  
30 g di cipolle  
50 g di patate bollite  
1 rametto di rosmarino  
20 g di burro  
sale e pepe q.b.  
foglie di nocciolo per decorazione q.b.  
nocciole tostate per decorazione q.b.

### **Per la zucca marinata**

160 g di zucca gialla  
200 g di acqua minerale naturale  
200 g di zucchero  
20 g di sale

### **Per le polpettine “della nonna”**

100 g di manzo  
100 g di maiale  
100 g di salsiccia  
100 g di coniglio  
100 g di pollo  
100 g di pangrattato  
4 tuorli d'uovo  
100 g di parmigiano grattugiato  
2 spicchi d'aglio  
1 rametto di prezzemolo  
1 rametto di salvia  
50 g di succo di mostarda  
50 g di porto bianco  
sale e pepe q.b.







## Brodo dolce di castagne con tagliatelle al cacao e meringhe

### Ingredienti per 4 persone

1 kg di acqua minerale naturale  
300 g di castagne  
100 g di zucchero  
½ limone (buccia)  
sale q.b.

### Per le tagliatelle al cacao

350 g di farina "00"  
150 g di cacao  
2 tuorli d'uovo  
2 uova intere

### Per le meringhe

45 g di albumi  
135 g di zucchero semolato  
succo di limone q.b.  
sale q.b.

Arrostire le castagne sul fuoco finché risulteranno ben abbrustolite, quindi pelarle e versarle in un sacchetto sottovuoto con acqua, sale e zucchero.

Sigillare e cucinare a vapore a 85°C per 45 minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio, aprire il sacchetto e filtrare.

Per la preparazione delle meringhe montare gli albumi versando, in tre volte, 110 g di zucchero; quando la massa sarà divenuta stabile aggiungere i restanti 25 g di zucchero e il succo di limone. Con l'aiuto di una sacca da pasticceria formare delle gocce su silpat e cuocere a 95°C per 90 minuti. Sforare e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Infine procedere con le tagliatelle: stendere la farina a cerchio, mescolata con il cacao e un pizzico di sale; unire le uova e i tuorli e impastare. Far riposare l'impasto per 2 ore e poi stendere la pasta e formare una sfoglia di 2 mm; tagliare a forma di tagliatella e cuocere in acqua salata per 2 minuti. Scolare e mantenere a temperatura ambiente.

### Finitura e presentazione

Mettere un nido di tagliatelle in un piatto fondo, versare il brodo di castagne (caldo o freddo a piacere) e decorare con alcune piccole meringhe.

Tempo di esecuzione:  
90 minuti di cottura  
+ 2 ore di riposo

