

Leggermente Frizzante

in onda su
B5 BERGAMO TV ore 12.15 • ore 14.15 • ore 19.00
BG24 ore 20.00 • ore 23.00
monzabrianza TV ore 20.50

a cura di Paola Battaglia con la partecipazione di Elio Ghisalberti

**SEGRETO IBERICO
CON VERDURINE ALL'OLIO
E GELATO AL TALEGGIO**

Ricetta di Bruno Ferrari, cuoco e patron con la figlia Alice della Locanda dei Nobili Viaggiatori di Cavernago, frazione Malpaga, Piazza Castello 6; tel.035.4498341; chiuso domenica sera e lunedì; www.locandadeinobiliviaggiatori.it

Ricetta selezionata da Elio Ghisalberti tra quelle che la scorsa settimana sono andate in onda su BergamoTV all'interno della trasmissione **LEGGGERMENTE FRIZZANTE** a cura di Paola Battaglia



Preparazione
Prendete carote, zucchine e peperoni, lavateli accuratamente e tagliateli a julienne. Preriscaldate il forno a vapore a 150 gradi ed inserite le verdure cuocendole per 10 minuti. Nel frattempo aromatizzate il segreto Iberico e mettetelo sulla griglia bella calda. Quando sarà bello dorato e croccante adagiatelo sul piatto precedentemente preparato stendendo sul fondo le verdure all'olio. Accompagnate con il gelato al Taleggio ottenuto miscelando tutti gli ingredienti nel mantecatore.

IL GIUSTO ABBINAMENTO
Barbera d'Alba Doc
Azienda Agricola Bussia Soprana
Località Bussia 88/a
Monforte d'Alba
Tel.039.305182;
www.bussiasoprana.it



Ingredienti per 4 porzioni
400 gr di Segreto Iberico (diaframma di Patanegra); 100 gr di zucchine; 100 gr di carote; 100 gr di peperoni

Per il gelato
110 gr di Taleggio; Mezzo litro di latte; 100 ml di panna; 100 gr di saccarosio; 100 gr di destrosio; 50 gr di latte in polvere; 5 gr di neutro per gelati