



Choquete vom 25. November 2016

“PIZZOCCHERI” für acht Personen

Zutaten für die „Pizzoccheri“ Nudeln <i>Ingredienti per le tagliatelle</i>	Buchweizen Grano saraceno	gr 700
	Weizenmehl Farina di frumento	gr 200
Kochen mit Salz Wasser <i>Cottura in acqua salata</i>	Kartoffel , Wirsing, die richtige Dosis Salz Patate, verza	gr 400 1
Würze <i>Condimento</i>	Butter Burro	gr 700
	Berg-Käse, Parmesankäse Formaggio di latteria, parmigiano	gr 700; 200
	Knoblauch <i>Agljo</i>	5 Knoblauchzehe

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Beide Mehlsorten und Salz mischen, eine Mulde formen. Wenig Wasser hineingiessen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Unter einer ausgespülten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, in Streifen von ca. 7×0,5 cm schneiden.

Gemüse mit den Kartoffeln in Stücke schneiden, im siedendem Salzwasser 7-10 Minuten garen. i
Nach 5 min Nudeln beifügen, im siedenden Wasser garen.

Mit einem grossen Schöpfsieb (abtropfen lassen) eine erste Lage Gemüse/Kartoffeln/Nudeln in einer grossen, flachen Schüssel Ausbreiten. Mit Parmesan und kleinen Stücken des Bergkäses bestreuen und eine weitere Lage ausbreiten. Dann wieder mit Parmesan/Bergkäse bestreuen ...

Am Schluss - Butter erhitzen. Knoblauch darin leicht anbräunen. Über die Pizzoccheri giessen, würzen.

Si mescolano le farine impastandole con acqua e si lavorano per un quarto d'ora.

Si stende la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di 3 mm e di questa si tagliano delle liste lunghe circa 7 cm. Sovrapponendole si ricavano, in senso trasversale, delle tagliatelle larghe mezzo centimetro. In una pentola con acqua bollente e abbondantemente salata si versano le verze e le patate rotte in grossi pezzi. Dopo 5 minuti si versano i pizzoccheri che debbono cuocere dai 7 ai 10 minuti con bollitura vivace.

Poi con una schiumarola si preleva dalla pentola una parte dei pizzoccheri e verdura, che si dispone in una terrina allungata e si cosparge di grano grattugiato e fettine sottili di formaggio casera. Si continua con uno strato di pasta e formaggio e così via. Infine si versa il burro fatto fondere a parte assieme all'aglio. Si servono in piatti caldi.

“POLENTA TARAGNA” für acht Personen

Ingrediens	Buchweizen Grano saraceno	gr 400
	Maismehl Farina di mais	gr 300
Kochen mit SalzWasser <i>Cottura in acqua salata</i>		l 4
Würze <i>Condimento</i>	Butter Burro	gr 350
	Käse, die richtige Dosis Salz Formaggio di latteria, parmigiano	gr 700

In der grossen Polenta-Pfanne („Paiolo“) genügend Wasser zum sieden bringen. Salz dazu fügen. Unter stetem rühren das gelbe und dann das schwarze Mehl langsam in den „Paiolo“ rieseln lassen. Die Polenta muss sich als gut gemischt und gekocht „sämig“ präsentieren. Dazu braucht es etwas Zeit und Durchhaltewillen.

Während der Kochzeit dann und wann Butterstücke beifügen.

Ist die Polenta fertig gekocht, den in nicht zu kleine Stücke geschnittenen Käse unterziehen.

Vom Feuer nehmen, bevor die Käsestücke vollständig geschmolzen sind.

Si metta l’acqua opportunamente salata nel paiuolo e si faccia bollire. Ad ebollizione avvenuta si versi, a pioggia, la farina gialla e poi quella nera mescolando continuamente e cercando di amalgamare bene l’impasto in modo da renderlo giustamente consistente.

Durante la cottura si unisca un pezzetto per volta il burro e a fine cottura gradualmente il formaggio valtellinese tagliato a fettine un po’ grosse. Si sformi prima che il formaggio sia interamente sciolto.

„COSTINE DI MAIALE“, Schweinsrippchen für acht Personen

Sofort um 17 Uhr vorbereiten/kochen lassen!

Schweinsrippchen Costine di maiale	2 kg
Thymian, Basilikum, Pfeffer, Salz, Knoblauch Timo, basilico, pepe, sale, aglio	q.b.
Rot und Weisswein Vino rosso o bianco	1,5 l

Die kleingeschnittenen „Costine/Rippchen“ werden mit den diversen Kräutern in eine mittelgrosse Bratpfanne gegeben und mit dem Wein abgedeckt. Mit grosser Hitze zum Sieden bringen und für eine anderthalb/oder quasi zwei Stunden kochen lassen. Am Schluss das Salz dazu geben: heiss servieren!

In una pentola di media grandezza si mettano le costine tagliate in piccoli pezzi insieme alle erbe aromatiche e alle spezie e si copra con il vino. Si porti a bollire e si continui per un'ora e mezza, un'ora e tre quarti. Verso fine cottura si aggiunga il sale. Si servano ben calde.

Unsere Gäste und Chef-Köche:

Luca DellaBitta, Präsident der Provinz Sondrio und Stadtpräsident von Chiavenna, **Matteo Zubiani**, VR-Präsident des öV der Provinz, **Carlo Zubiani**, Vater von Matteo und als öV Busunternehmer ein grosser Freund des Kantons Graubünden, **Vittorio Poletti**, VR Mitglied der öV Struktur, Advokat und ehemaliger RhB Bahnhofsvorstand Tirano

Der Dessert: „BISCIOLA“ (PANETTONE VALTELLINESE)

Weizenmehl Farina di frumento	gr 500
Nüsse noci	gr 200
Rosinen Uva passa	gr 200
Feigen Fichi secchi	gr 200
Butter Burro	gr 150
Olivenöl Olio d'oliva	2 Löffel
Zucker Zucchero	gr 150
Hefe Lievito	
Hühnerei Uova	3
Schnaps Grappa	q.b.

Rosinen und Feigen über eine Nacht im Schnaps aufweichen und ziehen lassen: dann die Flüssigkeit abgessen.

Das Mehl mit den Eiern, der Butter, Zucker und Hefe zu einem feinen Teig verarbeiten. Dann die Früchte einarbeiten.

Den Teig in vier Teile schneiden und für das Backen vorbereiten. Das dritte Ei zu Schaum schlagen und mit einem Pinsel die Oberflächen der „Panettone“ bestreichen. Bei 150° für 50 Minuten backen.

Far macerare l'uva e i fichi per una notte nella grappa e quindi scolare.

Impastare la farina con due uova, l'olio, il burro, lo zucchero e il lievito: incorporare la frutta (uva, fichi e noci) all'impasto.

Dividere la massa in quattro parti e modellare per la cottura.

Sbattere il terzo uovo e spennellare la superficie: cuocere in forno a 150° per 50 minuti.