

# CUCINA & SAPORI



La notizia è di questi giorni e segna un'eccellente novità per il Garda: il Lefay - l'esclusivo resort a picco su Gargnano, ambiente di sogno e relax - ha deciso di aprire «La grande limonaia», il suo ristorante gourmet, anche alla clientela esterna. Ogni sera pertanto si può cenare ammirando uno scenario senza pari e gustando due linee di cucina complementari e d'ispirazione mediterranea, sapientemente giocate fra tradizione e innovazione: una più vocata al sapore, l'altra più attenta alla leggerezza. Ed a guidare questa piccola ammiraglia del gusto è stato chiamato Matteo Maenza, giovane ma già affermato chef pugliese, con una lunga e proficua frequentazione nelle cucine pluristellate d'Italia (in particolare quella del suo maestro Fabio Baldassarre), di Francia e di Spagna. Sue sono le ricette di questa settimana, che il Lefay regala ai nostri lettori.

## RISTORANTE



### La grande limonaia del Lefay Resort

Via Feltrinelli 118

Gargnano

Tel. 0365.241800

Aperto: tutte le sere

## RICETTE CORRELATE



Capretto nostrano fondente, fave, piselli e cipollotto



Astice blu, vignarola di primavera e tartufo nero



Fagottello all'olio Lefay, patate e frutti di mare



Spaghettone cacio e pepe, zucchine e ostriche



Risotto al limone mantecato con toma ai tre latti



Insalata di nervetti, acqua di cipolle e pecorino



Salmerino, uova di trota, erbe all'olio Lefay





# Salmerino, uova di trota, erbette all'olio Lefay

ANTIPASTI



Tempo di preparazione

**25 min**

Difficoltà

**facile**

## INGREDIENTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di filetto di salmerino
- 30 gr di burro
- 1/2 bicchiere panna
- 5 gr di salvia
- 2 gr di erba cipollina tritata
- 1 scalogno
- 5 gr di uova di trota
- 100 gr di erbette
- 50 gr di olio extravergine di oliva Lefay Vital Gourmet "Monocultivar Casaliva"

## PREPARAZIONE

Tritare al coltello molto finemente il salmerino, disporlo in una bowl e condirlo con sale, pepe, erba cipollina tritata ed un filo di olio. Con l'aiuto di un coppapasta di 5 cm realizzare dei mini hamburger e conservarli al fresco.

Pulire e tritare uno scalogno in una piccola casseruola, far fondere dolcemente il burro, aggiungere lo scalogno, la salvia e mezzo bicchiere di panna fresca e lasciar ridurre di 1/3. Frullare il tutto con l'aiuto di un frullatore a immersione. Pulire e lavare le erbette quindi disporle in una pentola coperte con olio e profumate con uno spicchio di aglio.

Cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, poi togliere dal fuoco, scolare e tenere da parte. Riscaldare una padella antiaderente, aggiungere un filo di olio e scottare dai due lati la tartare di salmerino. Disporre in un piatto fondo un cucchiaino di emulsione di burro e salvia, quindi la tartare di salmerino e le erbette confit.

Decorare con uova di trota.

**Matteo Maenza**

*La grande limonaia del Lefay Resort*



# Insalata di nervetti, acqua di cipolle e pecorino

ANTIPASTI



Tempo di preparazione

**2 ore e 30 min**

Difficoltà

**difficile**

## INGREDIENTI

Per 4 persone:

- 400 gr di nervetti
- 10 fasolari
- 5 cipolle dorate
- 40 gr di pecorino
- sale
- pepe
- Olio Lefay Vital Gourmet "Cuvée Lago"

## PREPARAZIONE

Lasciar spurgare in acqua fredda i nervetti per 2 due ore. Preparare un brodo con sedano, carota, cipolla, vino bianco, pepe in grani e alloro e cuocerli i nervetti. Spegnerli dopo 2 ore e mezza e lasciare freddare, poi estrarli dal liquido e pulirli. Prendere le cipolle avvolgerle in alluminio e cuocerle in forno a 150°C per 2 ore. Sbucciarle e frullarle con acqua pari a quella persa durante la cottura.

Disporre la purea di cipolle in un canovaccio e raccoglierne il liquido che cola. Unire il liquido di cottura delle cipolle con quello del frullato. Cuocere alla maniera usuale i fasolari con olio, aglio e prezzemolo coprendo la padella; liberare i frutti.

Disporre poi su carta da forno una fetta spessa di pecorino e cuocerlo per un minuto a microonde. Tritarlo grossolanamente. Unire in una padella acqua di cipolle, nervetti e fasolari, disporre nel piatto e decorare con pecorino e chips di cipolla.

# Fagottello all'olio Lefay, patate e frutti di mare

PRIMI



Tempo di preparazione

**30 min**

Difficoltà

**media**

## INGREDIENTI

Per 4 persone:

- 500 gr di pasta all'uovo
- 150 gr di brodo di pesce
- 150 ml di olio Lefay "Lago"
- 5 fogli di colla di pesce
- Crema di patate
- 4 Gamberi
- 6 Cozze
- 10 Vongole
- 2 Calamari
- 15 Pomodori
- Prezzemolo tritato
- 0,5 gr di tè nero affumicato in polvere

## PREPARAZIONE

Ammorbidire la colla di pesce in acqua e ghiaccio; strizzarla diluirla nel brodo di pesce riscaldato, aggiungere il restante brodo e l'extra vergine. Distribuire il liquido in stampini per il ghiaccio e riporre in frigo per 12 ore. Stendere la pasta all'uovo e formare di quadratini di 4 cm per lato: saranno l'involucro dei cubetti di gelatina di olio.

Unire i lembi della pasta e creare i fagottelli, conservandoli in frigo divisi e con poca semola coperti con un canovaccio. In una casseruola mettere un cucchiaino di olio Lefay, l'aglio e i frutti di mare, bagnando con vino bianco e coprire. Quando i frutti saranno aperti, recuperarli e filtrare il liquido di cottura. Pulire e sbucciare una patata, tagliarla a tocchetti e cuocerla in acqua con poco sale; frullare il tutto. In acqua salata cuocere per 2 min. i fagottelli.

In una padella unire frutti di mare e la loro acqua, gamberi sbucciati, calamari tagliati, e i pomodori: cuocere per 2 minuti. Scolare i fagottelli e disporli nel guazzetto, far sobbollire per un min., cospargere di prezzemolo e pepe bianco fresco. Disporre nei piatti la crema, i ravioli, il guazzettino. Spolverare con poco tè nero affumicato.





# Risotto al limone mantecato con toma ai tre latti

PRIMI



Tempo di preparazione

**20 min**

Difficoltà

**facile**

## INGREDIENTI

Per 4 persone:

- 320 gr di riso Carnaroli
- 10 gr di limone candito
- 120 gr di Parmigiano
- 100 gr di burro
- 5 gr di rosmarino secco tritato
- 20 gr di filetti di mandorle
- 2 gr di lime grattugiato
- 120 gr di toma tre latti
- 1 scalogno
- 1 litro di brodo vegetale
- 1 albume semi montato
- 6 gr di sale
- vino bianco q.b.

## PREPARAZIONE

Prendere una bacinella con l'albume semi montato, aggiungere il sale e le mandorle, mescolare il tutto poi stenderlo su di una placca con carta da forno e cuocere a 120°C per 20 minuti circa. Lasciar freddare.

Nel frattempo, in una casseruola mettere 2 cucchiai di extra vergine, unire lo scalogno tritato, il riso e chicchi di sale grosso. Tostare il riso e sfumare con vino bianco, poi aggiungere poco alla volta il brodo caldo. Proseguire la cottura per circa 13 minuti, continuando ad aggiungere il brodo in modo che ricopra sempre il riso.

**A fine cottura aggiungere la buccia di limone candito tritato e cuocere per un altro minuto, quindi il rosmarino secco tritato e continuare la cottura per un minuto. Trascorsi 15 minuti di cottura togliere dal fuoco e mantecare aggiungendo la toma, il Parmigiano grattugiato e la buccia di lime grattugiata. Regolare di gusto e lasciare riposare un minuto a pentola coperta.**

Disporre il risotto in 4 piatti di portata e ultimare con qualche scaglia di mandorle salate e passate prima in forno.



# Spaghettone cacio e pepe, zucchini e ostriche

PRIMI



Tempo di preparazione  
**15 min**

Difficoltà  
**media**

## INGREDIENTI

Per 4 persone:

- 320 gr spaghettoni
- 150 gr di pecorino romano grattugiato
- 10 gr di pepe nero di Sarawak
- 3 zucchine trombetta
- 8 ostriche numero 3 fines de claire
- 1 scalogno
- extravergine

## PREPARAZIONE

Tagliare a cubetti le zucchine trombetta. In una casseruola mettere lo scalogno tritato, l'olio e far rosolare, poi aggiungere le zucchine, bagnare con poco brodo e cuocere ma non troppo. Poi frullare con l'aiuto di un robot da cucina in modo da ottenere una crema. Aprire le ostriche ed estrarne il frutto, preservando l'acqua.

Tagliare le ostriche in tartare e conservarle nella loro acqua. Cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti per circa 12 minuti. Nel frattempo, in una padella capiente, mettere 3 cucchiaini di extra vergine ed il pepe nero pestato. Accendere la fiamma e, nel momento in cui inizia a riscaldarsi, togliere dal fuoco e fermare la cottura con un mestolo di acqua di cottura degli spaghetti.

A cottura ultimata scolare la pasta conservando l'acqua di cottura, versare gli spaghetti nella padella con l'olio e il pepe e rimettere sul fuoco per 2 minuti aggiungendo, se necessario, poca acqua. Togliere la padella dal fuoco e mantecare versando col pecorino (se serve aggiungere acqua di cottura). Riscaldare la crema di zucchini e disporla sul fondo del piatto, adagiare gli spaghetti sulla crema in forma di nido e terminare con la tartara di ostriche.



# Astice blu, vignarola di primavera e tartufo nero

SECONDI



Tempo di preparazione

**20 min**

Difficoltà

**media**

## INGREDIENTI

Per 4 persone:

- 4 astici blu
- 1 carota
- 50 gr di fave fresche
- 30 gr di piselli
- 2 asparagi
- 20 gr di risina
- Crescione
- Finocchietto fresco
- dragoncello e maggiorana
- 1 cuore di Lattuga romana a pezzi

## PREPARAZIONE

Pulire tutte le verdure e tagliare a cubetti la carota e gli asparagi a becco di flauto. Rosolare in una padella calda con poco olio e timo le carote, salare e, ancora al dente, toglierle dal fuoco. Sbollentare separatamente fave, piselli e asparagi e poi freddarli in acqua e ghiaccio. Mettere in acqua tiepida per 12 ore i fagioli risina, quindi cambiare l'acqua e cuocere per un'ora circa, salare solo verso fine cottura.

Portare a ebollizione acqua salata e aceto di vino bianco, tuffare gli astici, spegnere il fuoco e lasciar cuocere coperto per 3 min. la coda e 5 minuti le chele. Scolare gli astici e raffreddarli in acqua. In una padella fare un fondo di cipollotto, aggiungere le verdure, bagnare con brodo vegetale e unire i fagioli.

Profumare con crescione, finocchietto e maggiorana e fuori dal fuoco unire la lattuga. In una padella riscaldare un cucchiaino di olio e rosolare l'astice, la coda e le sue chele, salare, pepare ed aggiungere aglio e basilico; cuocere per 1 minuto. Asciugare l'astice su carta da cucina e tagliarlo in due parti. Disporre nei piatti fondi di portata un mestolino di vignarola e adagiarvi sopra l'astice e le sue chele.



**Matteo Maenza**

*La grande limonaia del Lefay Resort*



# Capretto nostrano fondente, fave, piselli e cipollotto

SECONDI



Tempo di preparazione

**1 ora**

Difficoltà

**facile**

## INGREDIENTI

Per 4 persone: 800 gr di capretto; 200 gr di fave sbuc.; 200 gr di piselli sbuc.; 1 cuore di lattuga; 2 cipollotti; sale, pepe nero; timo fresco di montagna; 2 spicchi di aglio

## PREPARAZIONE

Pulire il capretto e separare la coscia, la spalla e le costole. Sfriggere ogni pezzo con sale marino e pepe macinato, poco olio, timo e fettine di aglio. Lasciare marinare per due ore. Rosolare su di una graticola la coscia e la spalla fino a quando risulteranno dorate. Terminare la cottura in forno a 140°C per 90 min. Togliere dal fuoco. Mettere in una padella poco olio e il cipollotto tagliato sottile, unire le fave e i piselli e un po' di brodo vegetale, cuocere. Regolare di gusto. Su di una graticola scottare le costole; togliere dal fuoco e far riposare qualche minuto.

Riposizionare sulla graticola la spalla ed il coscio di capretto affinché la superficie esterna risulti croccante. Disporre nel piatto, adagiarvi due cucchiari di fave e di piselli. Accompagnare con una piccola insalata di finocchi conditi semplicemente con olio e sale.