

Torta di grano saraceno

Ricetta originale di Anneliese Kompatscher

Ingredienti:

250g burro morbido
250g zucchero
6 uova
250g farina di grano saraceno
250g mandorle macinate
1 bustina di zucchero vanigliato
composta di mirtilli rossi Gilli q.b.

Preparazione:

Montare il burro con 150g di zucchero ed i tuorli delle uova.
Aggiungere la farina, le mandorle e lo zucchero vanigliato e mescolare il tutto. Montare le chiare a neve semifissa, aggiungere lo zucchero rimasto e continuare a montare, finché la massa sarà molto fissa.
Aggiungerla con cautela alla pasta, versare poi la massa in una teglia dal cerchio apribile imburrata e infarinata e cuocerla a forno moderato per circa un'ora. (Effettuare una prova con uno stecchetto di legno!)
Lasciare raffreddare il dolce, tagliarlo orizzontalmente in due parti, (questa operazione riuscirà molto bene con un filo che si passerà attorno alla torta e si stringerà, finché avrà attraversato tutta la torta).
Farcire con composta di mirtilli rossi Gilli e cospargere di zucchero a velo.
Servire con panna montata.



Torta di Linz

Ricetta originale di Anneliese Kompatscher

Ingredienti:

300-350g di farina
250g di burro freddo a pezzetti
250g di zucchero
250g di mandorle pelate e tritate
2 uova grandi o 3 piccole
1 cucchiaino raso di cannella in polvere
1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
scorza di limone
2 cucchiaini rasi di lievito
composta di mirtilli rossi Gilli
1 tuorlo

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti velocemente in modo da ottenere un impasto compatto e omogeneo (nel caso servisse, utilizzare altra farina). Lasciare riposare in frigo per almeno un'ora l'impasto avvolto da una pellicola trasparente.

Stendere 2/3 della pasta in una tortiera del diametro 28 cm precedentemente imburrata e infarinata, e cospargerla con la composta di mirtilli rossi Gilli. Con la restante pasta creare delle strisce larghe ca. 5 mm e disporle a forma di reticolo sulla composta.

Spennellare con il tuorlo e cuocere a **190° per 45 minuti**.

Una volta fredda spolverizzare con zucchero a velo.

Sarà ancora più buona 2-3 giorni dopo averla preparata!



Kaiserschmarren (omelette spezzata) con mirtilli rossi

Ingredienti per 4 porzioni:

150g farina
due bicchieri di latte tiepido
4 uova
una presa di sale
30g di zucchero
60g di uva sultanina fatta rinvenire
80g di burro

inoltre: burro e zucchero

per servire: zucchero a velo, composta di mirtilli rossi Gilli q.b.

Preparazione:

Amalgamare finché si ottiene una pastella liscia, il latte, la farina setacciata e il sale, unire i tuorli e mescolare bene. Montare le chiare con lo zucchero a neve molto fissa e incorporatela con cautela alla pastella. Mescolare l'uva sultanina asciugata.

Scaldare il burro in una padella grande, versarvi la pastella e farla dorare dalla parte inferiore.

Completare la cottura in forno a temperatura moderata per altri 10 minuti. Con l'aiuto di due forchette strappare l'omelette a pezzi.

Servire cosparsa di zucchero a velo in abbondanza e composta di mirtilli rossi Gilli.



Crostata con mirtilli neri

Ingredienti:

400g di farina
200g di burro
200g di zucchero
2 uova
scorza grattata di 1/2 limone
un pizzico di sale
composta di mirtilli neri Gilli

Procedimento:

Ungere e infarinare una teglia di 22 cm di diametro.
Mettere la farina sulla spianatoia, unire lo zucchero, il sale, il burro e mescolare il più veloce possibile.
Disporre a fontana, e al centro fare un incavo con il pugno chiuso.
Rompervi al centro le uova e impastare velocemente.
Lasciare riposare la pasta per qualche minuto.

Stendere la pasta aiutandosi con un mattarello fino a ottenere uno spessore di 1/2 cm e ritagliare un disco un po' più grande della teglia.
Metterlo nella teglia e schiacciare leggermente la pasta sui bordi in modo che aderisca bene.

Versarvi dentro la composta di mirtilli neri Gilli e livellarla.
Preparare con la pasta avanzata delle striscioline da disporre sulla composta a una distanza di 1 cm una dall'altra.
Incrociarle con altrettante striscioline e infornare a **180 °C per 40 minuti** circa. La torta sarà cotta quando avrà assunto un bel color biscotto.



Panna cotta con frutti di bosco

Ingredienti per 4 porzioni

600g di panna fresca

120g zucchero

1 bustina di vanillina

2 fogli di colla di pesce

per la salsa:

composta di frutti di bosco Gilli q.b.

Procedimento:

Versate in un pentolino, lo zucchero, la vanillina e la panna e mescolate bene. Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce, intanto mettete sul fuoco il pentolino con la panna e fatela scaldare senza farla bollire. Quando sarà abbastanza calda unite la colla di pesce strizzata e mescolate bene finché si sarà completamente sciolta.

Togliete la panna dal fuoco e versatela nelle apposite formine p.es. bicchieri .

Fate raffreddare almeno un paio d'ore in frigorifero.

Togliete dal frigo e servite con composta di frutti di bosco Gilli.

Tempo di preparazione: 30 min.



Schmarren (omelette spezzata) con mirtilli neri

Ingredienti per 4 porzioni:

200g farina
450 ml latte
50 ml panna
2 uova
2 tuorli + 2 albumi d'uovo
1 cucchiaino di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
scorza di limone
una presa di sale

inoltre: burro e zucchero

per servire: zucchero a velo, composta di mirtilli neri Gilli q.b.

Preparazione:

Amalgamare panna, latte, zucchero vanigliato, zucchero, scorza di limone, uova, tuorlo e farina finché si ottiene una pastella liscia.

Montare gli albumi con il sale e lo zucchero a neve ferma e incorporare delicatamente.

Scaldare una padella antiaderente con un po' di burro, versarvi la pastella e farla dorare dalla parte inferiore.

Completare la cottura in forno preriscaldato a circa 100°C.

Spezzare l'omelette a pezzi, aggiungere un po' di burro e zucchero, continuare la cottura in padella per fare caramellare lo zucchero.

Servire con zucchero a velo e Gilli composta di mirtilli neri.

Nota: Consigliamo di preparare metà della quantità indicata alla volta.



Capriolo al vino rosso con salsa di mirtilli rossi

Ingredienti per 4 porzioni

150ml di vino rosso
Qualche rametto di timo
10 bacche di ginepro
6 semi di pepe nero, schiacciati
4 pezzi di carne di capriolo (polpa/muscolo)
1 cucchiaio di olio

per la salsa:

2 cucchiai di zucchero
150ml di vino rosso
2-3 cucchiai di composta di mirtilli rossi Gilli
1 cucchiaio di senape di Digione

Procedimento:

In un contenitore fondo, non-metallico, versate il vino, ponete il timo e le spezie, quindi coprite e fate marinare la carne di capriolo al frigo per una notte. **Per la salsa:** ponete lo zucchero e il vino in un pentolino a fuoco basso e fate cuocere per 10 minuti. Unitevi la composta di mirtilli rossi Gilli e amalgamate, aggiungete la senape, mescolate e spegnete la fiamma.

Per cucinare la cacciagione: rimuovete la carne di capriolo dalla marinata e asciugatela con carta da cucina. In una padella con l'olio ben caldo frigate la selvaggina per ca.15 minuti, per una cottura media. A cottura avvenuta rimuovete la carne di capriolo dalla padella e fatela riposare per qualche minuto. Intanto riscaldate la salsa e unitevi il liquido rilasciato dalla cottura della cacciagione.

Adagiate di sale e pepe.

Tagliate la carne di capriolo, e servite con la salsa di mirtilli rossi.

Tempo di preparazione e cottura: 35 min. (+1 notte di frigo)

