

LUIGI CREMONA

OR WINE GOURMET HOTEL COLLECTION COOKING FOR WINE GOURMET HOTEL COLLECTION COOKING FOR WIN

MERANO 2008/09

Immerso in uno splendido parco naturale, gioiello dell'architettura barocca, circondato da trulli a pochi passi da Martina Franca sorge il Relais Villa San Martino, ricostruito sul sito di una antica Masseria. Stampe, dipinti antichi e sete ricercate arricchiscono le camere e i luoghi in comune, ricreando un'atmosfera gentile ed intima. Il Ristorante "Duca di Martina" con il suo chef Vincenzo Di Grande delizia i palati più esigenti in un ambiente molto raffinato, regalando agli amanti della buona tavola i piatti delle tradizionali specialità pugliesi e mediterranee. Le cantine del ristorante permettono una vasta scelta dei vini più pregiati, dal Negroamaro al Primitivo, Aleatico, Cabernet e Merlot, per allietare le serate di "gusto". La piscina, ornata da suggestive quinte in pietra, fa da specchio alle magie del cielo.

Relais Villa San Martino



Tortelli di maialino di masseria su salsa di zucca , ostriche e acciughe con olio extra vergine e essenza di Patruale

Ricetta per 4 persone:

Ingredienti. Per la pasta: 200 gr. di farina, 6 tuorli, un ciuffetto di prezzemolo, olio extra vergine di oliva sale. Per il ripieno: 120 gr. di maialino di masseria, 8 gr. di stracchino, 16 gr. di parmigiano Reggiano, un uovo, un rametto di rosmarino, uno spicchio di aglio, olio extra vergine, sale, pepe. Per la salsa: 400 gr. di zucca gialla, uno scalogno, 24 ostriche sgusciate, brodo vegetale, olio extra vergine.



Procedimento. Per la salsa: tostare la zucca pulita e tagliata a dadini in una padella insieme con lo scalogno sbucciato e affettato, le acciughe e l'olio; bagnate con il brodo e lasciate cuocere, al termine aggiungete 12 ostriche insieme con la loro acqua, poi emulsionate il tutto. Per il ripieno: strofinate il maialino con sale e pepe, poi fatelo dorare leggermente in una padella con olio. Toglietelo e avvolgetelo nella carta da forno insieme con il rosmarino e l'aglio sbucciato; infornate a 170° C per un tempo variabile fra 1.5 e 2 ore. Sfornate, riducete la carne a pezzi, passate il tutto al mixer, poi aggiungete l'uovo, il parmigiano grattugiato e lo stracchino e amalgamate bene. Per i tortelli: amalgamate la farina con i tuorli, poco olio, una presa di sale e il prezzemolo tritato; lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciatelo riposare, poi stendetelo in una sfoglia non troppo sottile, ricavate dei dischetti e disponete al centro un poco di ripieno. Pizzicate insieme due estremità e sollevate la parte centrale racchiudendo la farcitura, ma lasciando una piccola fossetta superiore. Lessate i tortelli in acqua bollente e salata per pochi minuti, scolateli e disponeteli nei piatti individuali, dove avrete versato un mestolino di crema di zucca. Completate con tre ostriche per piatto, un filo di olio e riduzione di primitivo Patruale.