

# antipasti



- involtini di zucchine e trota salmonata con formaggio Casatella
- sfogliatine (pasta brisè) di radicchio e fonduta
- bruschette con pomodorini e salumi locali

## involtini

INGREDIENTI	PESO
zucchine	400g
casatella	300g
trota salmonata	200g

## pasta brisè

INGREDIENTI	PESO
farina 00	200g
burro	100g
acqua	50ml
sale	un cucchiaino

## ripieno sfogliatelle

INGREDIENTE	PESO
radicchio igp	200g
asiago dop	120g

## bruschette

INGREDIENTE	PESO
sopressa	125g
crudo	125g
pane casereccio	260g
pomodorini	250g

# procedimento involtini



Tagliare le zucchine dal lato lungo a fette spesse. Farle cuocere su una griglia per 3 minuti voltando a metà cottura. una volta cotte coprirle in modo che rimangono morbide.

Stendere un foglio di pellicola sui filetti di trota salmonata, appiattirli e tagliarli a metà. Stendete sui filetti uno strato di formaggio casatella e copritelo con due fette di zuccina.

Fissate gli involtini con lo spago da cucina e disporli in una teglia unta con l'olio. Farli cuocere in forno a 180° per 15 minuti

# procedimento sfogliatine



Per la pasta: mescolare burro a pezzi e farina insieme, aggiungere l'acqua e il sale, lavorare l'impasto fino a che non si sarà compattato. lasciarlo riposare per 30 minuti in frigo.

Nel frattempo, preparare il radicchio, tagliarlo finemente e farlo soffriggere con la cipolla, aggiungere dell'acqua e lasciarlo cuocere per qualche minuto.

Per la fonduta, tagliare a cubetti il formaggio Asiago, cuocerlo a bagnomaria, aggiungere il latte caldo e il burro.

Infine infornare la pasta brisè a 180 C° per 40 minuti.

# procedimento bruschette



tagliare il pane a fette e tostarlo leggermente, tagliare i pomodorini a metà, condirli con l'olio e aggiungerli sul pane tostato assieme ai salumi.

# costo

INGREDIENTE	€ / kg
burro	11,00
farina	1,40
radicchio	13,50
cipolla	0,50
Asiago	11,80
latte	1,50
zucchine	1,10
trota salmonata	41,00
formaggio casatella	3,45
sopressa	7,50
ciabatta	7,20
pomodorini	5,98

# motivazione piatto



1. la trota salmonata e il formaggio Casatella rispecchiano il territorio trevisano
2. il radicchio e il formaggio Asiago sono due importanti risorse del territorio trevisano
3. tutti gli ingredienti sono presenti nel territorio e reperibili da contadini locali e allevatori biologici oppure  
nel caso della trota salmonata può essere pescata dai fiumi in cui è presente



# appetizers



- zucchini and salmon trout rolls with Casatella cheese
- Radicchio and fondue puff pastry (brisè)
- bruschetta with cherry tomatoes and local salami

## rools

INGREDIENTS	WEIGHT
zucchini	400g
Casatella cheese	300g
salmon trout	200g

## pasta brisè

INGREDIENTS	WEIGHT
flour 00	200g
butter	100g
water	50ml
salt	teaspoon

## puff pustry filling

INGREDIENTS	WEIGHT
radicchio igp	200g
Asiago cheese dop	120g

## bruschette

INGREDIENTS	WEIGHT
sopressa	125g
crudo	125g
homemade bread	260g
tomatoes	250g

# procedure rools



Cut the zucchini lengthwise into thick slices. Cook them on a grill for 3 minutes, turning halfway through cooking. once cooked, cover them so that they remain soft.

Collect the casatella cheese in a bowl and season it with the grated zest of half a lemon.

spread a sheet of plastic wrap over the salmon trout fillets, flatten them and cut them in half. Spread a layer of casatella cheese on the fillets and cover it with two slices of zucchini.

Secure the rolls with kitchen twine and place them in a greased pan with oil. Cook them in the oven at 180° for 15 minutes

# puff pastry process



For the dough: mix the butter into pieces and the flour together, add the water and the salt, work the dough until it becomes compact. let it rest for 30 minutes in the fridge.

In the meantime, prepare the radicchio, cut it finely and fry it with the onion, add some water and let it cook for a few minutes.

For the fondue, cut the Asiago cheese into cubes, cook it in a bain-marie, add the hot milk and butter.

Finally, bake the shortcrust pastry at 180 C° for 40 minutes.

# bruschetta process



cut the bread into slices and toast it lightly, cut the cherry tomatoes in half, dress them with oil and add them to the toasted bread together with the cured meats.

# cost

INGREDIENTS	€ / kg
butter	11,00
flour	1,40
radicchio	13,50
onion	0,50
Asiago cheese	11,80
milk	1,50
zucchini	1,10
salmon trout	41,00
Casatella cheese	3,45
sopressa	7,50
bread	7,20
tomatoes	5,98

# flat motivation



1. the salmon trout and the Casatella cheese reflect the Treviso area
2. Radicchio and Asiago cheese are two important resources of the Treviso area
3. all the ingredients are present in the area and available from local farmers and organic breeders or in the case of salmon trout it can be fished from the rivers where it is present