


**FAMIGLIA
CRISTIANA**

Il principe della tavola ti premia

Grazie di cuore alle lettrici che ci hanno mandato le loro ricette: avremmo voluto premiarvi tutte, ma alla fine della selezione le ricette vincenti sono rimaste tre, che vi invitiamo a provare di persona. Scegliendo naturalmente l'asparago verde di Altedo siglato I.G.P., il marchio di qualità attribuito solo ai

prodotti che provengono da una zona geografica ben definita, in cui avvengono anche i successivi processi di produzione: un'area circoscritta a 30 comuni della provincia di Bologna e a 26 della provincia di Ferrara. Inoltre solo gli asparagi di categoria extra e prima meritano il marchio I.G.P.: una prova di eccellenza che solo un principe può vantare.

Realizzato con il contributo del Mipaf,
DM 16/01/2007 n° 60297

2° VINCITORE: PASERO MARISA

FLAN DI ASPARAGI VERDI DI ALTEDO I.G.P. AL CASTELMAGNO

Ingredienti (4 persone):

500 gr. di asparagi Verdi di Altedo I.G.P. • 3 uova • 100 gr. di panna da cucina • 50 gr. di formaggio di Castelmagno • 50 gr. di parmigiano grattugiato • sale • noce moscata grattugiata.

Per la salsa: mezzo bicchiere di latte • 100 gr. di formaggio Castelmagno • 30 gr. di panna da cucina.

Pulire gli asparagi, lavarli con molta cura e lessarli. Lasciarli intiepidire e passarli al setaccio. Versare il composto in una ciotola, aggiungere i tre tuorli d'uovo, il formaggio Castelmagno fuso in poco latte e lasciato intiepidire, il parmigiano, la panna, il sale e la noce moscata grattugiata. Amalgamare bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido. Da ultimo aggiungere i tre albumi montati a neve ben ferma. Versare l'impasto in uno stampo per plum-cake precedentemente imburattato e spolverato di pangrattato. Porre in forno già riscaldato a 180° per circa 30 m. Nel frattempo preparare la salsa, facendo sciogliere a bagnomaria il Castelmagno con il latte e la panna. Lasciare intiepidire il flan, sfornarlo e versarvi sopra la salsa ben calda.

**Ricche di fantasia, irresistibili, originali:
le ricette delle lettrici di Famiglia Cristiana
hanno dimostrato che**

l'Asparago Verde di Altedo IGP

**si presta a molteplici
interpretazioni, tutte prelibate e gustose.**

1° VINCITORE: PASQUINELLI CHIARA

TORTA DI ASPARAGI VERDI DI ALTEDO I.G.P.

Ingredienti: 1 bustina di vanillina • 250 gr. di mascarpone • 1 cucchiaio di farina • 150 gr. di biscotti secchi • 3 uova • 250 gr. di ricotta • un mazzo di asparagi Verdi di Altedo I.G.P. • 100 gr. di burro • 100 gr. di zucchero.

Preparare la base sciogliendo il burro e unendo i biscotti tritati finemente. Mettere il tutto in una tortiera, comprimere il più possibile e mettere in frigorifero. Lessare gli asparagi mantenendoli al dente. Lasciare raffreddare. Tenere da parte qualche cima. Preparare, quindi, la crema mescolando tuorli e zucchero.

Aggiungere poco a poco la farina, la vanillina, la ricotta e il mascarpone. Mescolare bene. Nel frattempo sminuzzare con un coltello grossolanamente gli asparagi (togliere eventualmente la parte più legnosa). Montare a neve ben ferma gli albumi. Incorporare alla crema gli asparagi e infine gli albumi a neve. Versare la crema sulla base, livellare e cuocere in forno già caldo a 180° per mezz'ora. Lasciare raffreddare e decorare al centro con le punte degli asparagi tenute da parte. Mettere in frigorifero e servire fredda. È ottima il giorno dopo.

3° VINCITORE: CADEO ROSSELLA

CARBONARA LEGGERA AGLI ASPARAGI VERDI DI ALTEDO I.G.P.

Ingredienti (4 persone):

300 gr. di asparagi Verdi di Altedo I.G.P. • 30 gr. di pasta fresca lunga oppure spaghetti • 2 uova • 30 gr. di grana grattugiato • 20 gr. di pecorino grattugiato • spicchio d'aglio • olio extravergine d'oliva • sale e pepe q.b.

Pulire bene gli asparagi e farli lessare in acqua bollente salata per 15', poi scolarli e tagliarli a pezzetti (eventualmente si possono usare anche asparagi freschi surgelati in stagione). In una padella antiaderente versare due cucchiai di olio extravergine e unire le punte degli asparagi, far saltare per qualche minuto. Procedere con le uova come per una carbonara normale: mentre la pasta cuoce, sbattere in una terrina le uova con il pecorino grattugiato e il sale. Scolare la pasta, rimetterla sul fuoco in un tegame basso e versarvi la crema d'uovo, gli asparagi e il formaggio grattugiato. Mescolare brevemente e servire, se piace, con pepe macinato.