



L'OLIO DELLE GROTTE DI CATULLO IN CUCINA

Se si desidera degustare l'olio EVO nel pieno delle sue caratteristiche è consigliato consumarlo **crudo**, sia come condimento per insalate sia scaldandolo nel palmo della mano e poi facendolo roteare in bocca. L'olio EVO nella cucina italiana non diventa solo un elemento di accompagnamento ma contribuisce a conferire al piatto **gusto, tono e rotondità**. È consigliato per condire insalate, bruschette, carni, pesci, legumi, minestre e pasta, ma anche per delle semplici fette di pane.



CROSTONE DI CAMPO

INGREDIENTI:

un ciuffo di erba da campo, olio EVO quanto basta, un pizzico di sale, 50 g di ricotta e formaggio spalmabile, una fetta di pane o bruschetta

PROCEDIMENTO: lavare un mazzetto di erba selvatica (gambo rosso), cuocere con sale e aceto. Tritare le erbe e aggiungere i formaggi e olio EVO a piacimento con un pizzico di sale. Tostare una fetta di pane e darle una forma rotonda, metterla sul piatto e, con la crema, formare delle quenelle. Avvolgere la crema rimanente con due foglie di erba e porle sul piatto.



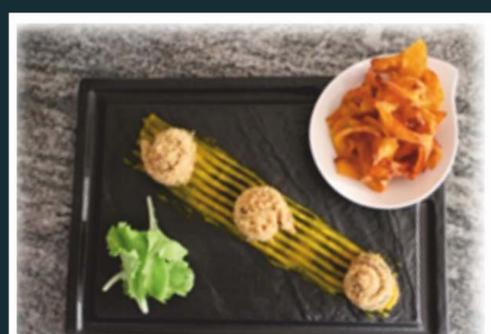
RISOTTO ALL'OLIO

INGREDIENTI:

riso Carnaroli, 50 g di cipolla bianca, olio EVO del Garda, 33 cl di vino, 1,5 l di brodo vegetale

PER MANTECARE: Grana Padano DOP, olio EVO del Garda

PROCEDIMENTO: in una casseruola scaldare due cucchiaini di olio e far rosolare la cipolla tritata per qualche minuto. Tostare il riso, una volta tostato aggiungere il vino e farlo evaporare, sempre mescolando; a questo punto aggiungere poco per volta il brodo, cominciare con qualche mestolo e aggiungere man mano che si assorbe. Cuocere per circa 15 minuti regolando sale e pepe a piacimento. Una volta cotto togliere il riso dal fuoco, aggiungere due belle manciate di Grana grattugiato e abbondante olio EVO, mescolare fino a far incorporare bene gli ingredienti.



COREGONE CON OLIO E ZUCCA

INGREDIENTI:

2 coregoni, 1 zucca mantovana da 500 g, 100 g di cipolla bianca, 10 g di farina bianca 00, 10 g di farina di semola, timo, sale aromatizzato al rosmarino, 10 g di amaretti, 50 g di pangrattato, sale, pepe, olio EVO del Garda

PROCEDIMENTO: pulire la zucca e tagliarne 400 g, depositare i pezzi in una placca con la cipolla tagliata grossolanamente, salare, pepare e cuocere in forno. Frullare e setacciare per poi condire con olio EVO. Tagliare i restanti 100 g di zucca a fettine. Tritare il pangrattato con gli amaretti, il sale, il pepe e il timo per la panatura. Squamare e sfilettare il coregone per ottenere due filetti, lavare e asciugare. Impanare i filetti, arrotolarli e cuocerli in forno. Infarinare le fettine di zucca ottenute nel mix di farine e friggere in abbondante olio EVO. Insaporire con sale al rosmarino. Impiattare la purea, adagiarvi sopra i filetti e completare con le fettine di zucca.



GELATO ALL'OLIO (Porzioni: 3 persone)

INGREDIENTI:

2055 g di latte intero, 150 g di olio EVO, 120 g di latte in polvere magro, 270 g di saccarosio, 150 g di destrosio, 135 g di glucosio, 15 g di crema neutra, 45 g di tuorlo d'uovo

PREPARAZIONE

Unire il tutto, portare a 80° e poi in gelatiera per circa 1 ora.

Ricette originali ideate dal gruppo di progetto:

Davide Bordignon, Kaur Rman Prit, Elisa Vacirca, Nicole Gandini, Arianna Zamboni, Zanchi Denise, Raluca Malan Ioana, Barai Sara, Messedaglia Martina, Bartoli Giovanni.



DIREZIONE
REGIONALE
MUSEI
LOMBARDIA

GROTTE DI CATULLO
E MUSEO
ARCHEOLOGICO
DI SIRMIONE



Ipseo "Caterina de' Medici"

Via Sirmione, 1 - 25015 Sirmione (BS) - Tel. 030231017
Sede Sociale: Desenzano del Garda, Via Michelangelo, 33 - 25015 BS - Tel. 0302310207