



CALDO E FREDDO

Cjalsòns con scaglie di gelato di ricotta affumicata.
Dalle montagne della Carnia, le **tradizioni** rivivono
in un **incontro** tra caldo e freddo che stuzzica il palato

a cura di Claudia Santoro



Leonardo Ceschin
Maestro gelatiere



Stefano Buttazoni
Chef

GLI INGREDIENTI

CJALSÒNS

Piatto Carnico per eccellenza, ricordano gli agnolotti ripieni e hanno origine medioevale. Pare siano stati ideati dalle mogli dei cosiddetti cremar, venditori ambulanti che viaggiano per tutta l'Europa settentrionale con zainetti di legno e cassettoni per vendere le erbe coltivate in Carnia e le spezie acquistate dai mercanti veneziani. Al loro rientro, le consorti per festeggiare il ritorno dei mariti raccoglievano le erbe e le spezie rimaste e arricchivano il pasto preparato. Le ricette della Carnia, infatti, sono caratterizzate dalla presenza costante di erbe e spezie, poiché questa è la zona d'Europa più ricca di varietà botaniche.

RICOTTA

La ricotta, di pecora, vacca oppure bufala, è un latticino che si ottiene scaldando il siero, residuo da precedenti lavorazioni del formaggio, secondo precise fasi tecniche, a una temperatura di 75°-95°C, in cui le proteine del latte coagulano; con questa lavorazione si formano così fiocchi bianchi che affiorano spontaneamente in superficie, inglobando al loro interno una certa quantità di grasso, lattosio e sali minerali. La ricotta di vacca è considerata un latticino scarsamente calorico, digeribile e nutriente. Oltre alla ricotta fresca, dalla consistenza morbida e vellutata, esistono prodotti stagionati, essiccati, salati o affumicati.

CJALSÒNS

Farina 00	250 g
Acqua tiepida	q.b.
Sale	q.b.

Impastare farina, acqua e sale, quindi lasciare riposare per circa venti minuti.

RIPIENO

Patate	300 g
Burro	50 g
Cannella in polvere	20 g
Uvetta sultanina	100 g
Zucchero	100 g
Cipolla	1
Sale e pepe	q.b.
Menta secca	q.b.

Lessare le patate, passarle al setaccio e impastare con cipolla. Appassire nel burro, con la cannella in polvere, l'uvetta, lo zucchero, la menta e la buccia di limone grattugiata. Aggiungere sale e pepe.



stimola il sistema
immunitario

CONDIMENTO

Burro	80 g
Ricotta affumicata	100 g

Tirare la pasta sottile con il mattarello, tagliare dischi di circa 7 cm di diametro e porre su ognuno un cucchiaino di ripieno. Piegare in due e chiudere premendo bene sui bordi. Bollire i cjalsòns in acqua bollente salata. Appena vengono a galla raccoglierli con un mestolo forato, condire con burro fuso in una pirofila calda, spolverare con la ricotta grattugiata, un pizzico di cannella e poco zucchero.



buona fonte
di proteine

GELATO DI RICOTTA AFFUMICATA

Latte	1230 g
Destrosio	120 g
Trealosio	300 g
Latte magro in polvere	105 g
Proteine del latte	15 g
Neutro	9 g
Panna	240 g
Ricotta affumicata	900 g
Sale	6 g
Meringa all'italiana poco dolce	75 g

Miscelare il secco, unire i liquidi e portare a 85°C gradi. Raffreddare a gradi, quindi micronizzare con la ricotta, mantecare e unire la meringa. Modellare in barrette di medie dimensioni e abbattere a -5°C.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Mettere in abbattitore alcune gocce di cacao, grattugiare le barrette di gelato alla ricotta dentro una vaschetta fredda in negativo direttamente all'interno del banco gelato a -15°C per mantenere le scaglie in forma. Disporre i cjalsòns conditi sul piatto (meglio se freddo o vassoio termico), quindi aggiungere le scaglie di gelato alla ricotta e servire.