



ISPIRAZIONE DEGUST

Terrina di melone con caprino fresco di Braies e aglio orsino

Ingredienti (per 12 porzioni):

1 kg Melone, pulito frullato e passato al setaccio
1.2 gr Iota, aggiunta al melone e portata a 84 gr
1 kg caprino fresco di Braies, ammorbidito a bagno maria
200 gr Panna, montata e agg. al caprino

q.b Aaglio orsino o da taglio, tritato finemente e agg. al caprino
q.b Sale e pepe
q.b Erbetto di campo, per guarnire.
..acetosella ..a.orsino ..achillea ..crescione

Preparazione:

stendere il melone su di una placca con il bordo da 2 cm
parando un primo strato, raffreddare, stendere il caprino a
striscie e poi coprire con altro melone, parare e raffreddare
prima di servire...



el molin di alessandro gilmozzi



DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

"Questo piatto mi è piaciuto molto, è riuscito a conquistarmi subito per la consistenza così particolare del melone e del tenerissimo caprino. Alessandro Gilmozzi ha creato un conubio straordinario e voglio congratularmi con lui per questa ricetta."

Hansi Baumgartner

Nel antico molino di Palazzo Riccabona a Cavalese Alessandro Gilmozzi ha fondato nell'1990 il suo Ristorante "El Molin di Alessandro Gilmozzi". L'ambizione di Alessandro è sviluppare la capacità di applicare espressioni gastronomiche che lascino un segno incisivo.

Ristorante El Molin
Piazza Battisti, 11
Cavalese