

LE RICETTE DI ROPA55



antipasti _ pasta _ zuppe _ riso _ carne _ pesce

Gli amici di
cookaround



L'AUTORE DELLE RICETTE

_Paolo Rossi < Nickname Ropa55 >

M'è stata chiesta una breve scheda di presentazione per questo e-book e devo confessare che sono un po' in imbarazzo non essendo abituato a parlare di me e del quasi giornaliero rapporto che ho con i fornelli. Il buon cibo e la cucina in generale m'hanno attratto da sempre, ma son stato troppo pigro per farne una professione anche nel timore di perderne l'aspetto ludico e rilassante che assieme ad un'innata curiosità sono state le molle che mi hanno accompagnato nel tempo.

Di base son stato fortunato perché 56 anni fa son nato in una famiglia che non conosceva i ritmi di vita frenetici di oggi ed in cui era la norma che le donne avessero la possibilità di dedicarsi esclusivamente anche se non obbligatoriamente alla casa ed a questa atmosfera favorevole s'aggiunse una varietà d'influenze regionali dovute alla provenienza emiliana e veneta dei miei ed ad una emigrazione alla rovescia che m'ha portato a vivere in Sicilia ormai da più di cinquant'anni.

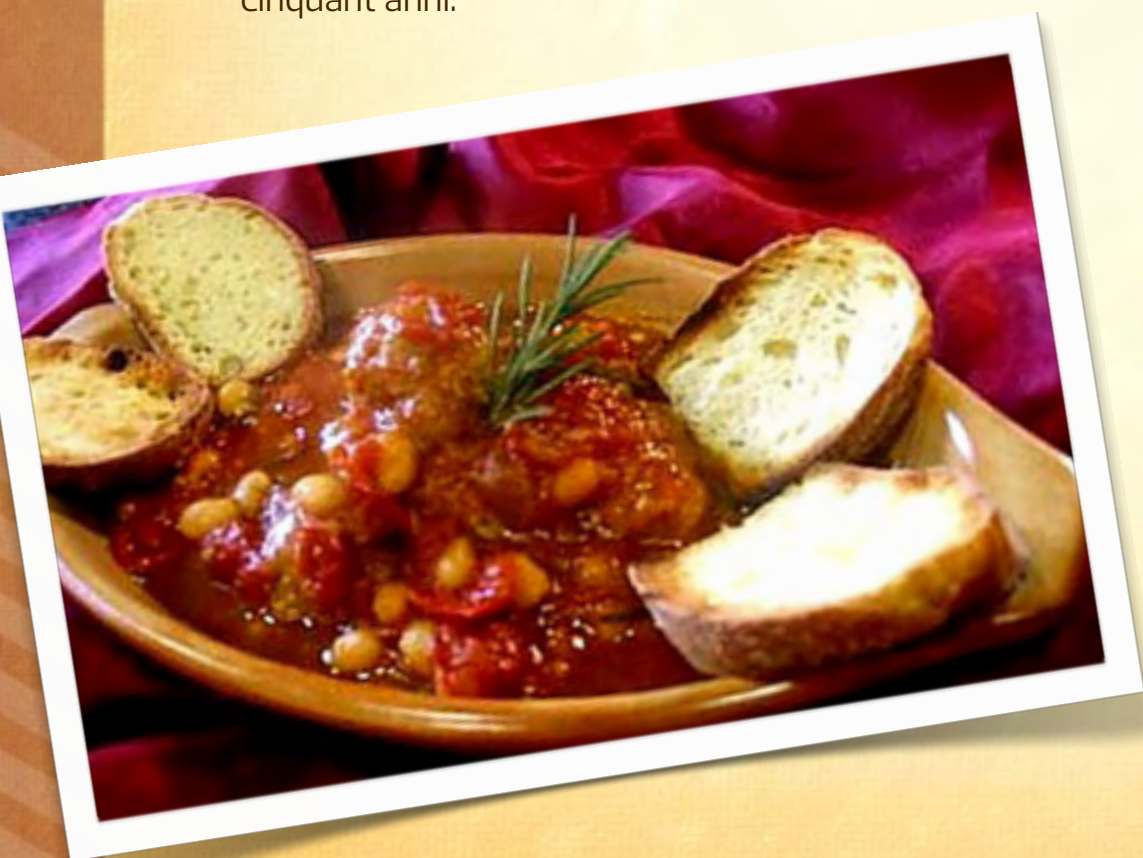
La base è questa dunque amo la cucina regionale italiana in tutte le sue infinite articolazioni di materie prime e di piatti anche se sta diventando sempre più complicato riprodurre certe ricette perché alcuni ingredienti indispensabili vanno via via perdendo in qualità o addirittura scomparendo e diventano sempre più difficili da reperire.



Poi ho conosciuto nel 2003 e del tutto casualmente **Cookaround** ed il suo **forum** il che m'ha consentito di confrontarmi con altri appassionati e d'ampliare gli orizzonti ad altre realtà gastronomiche anche se continuo visceralmente ad amare la cucina italiana perché consente con facilità di variare sapori e di articolare la complessità dei piatti.

L'evoluzione naturale di questo fortunato e gradevole percorso è stata quella d'interessarmi alla difficile ma stimolante pratica dell'accostamento tra cibo e vino, il che m'ha piacevolmente "costretto" a frequentare i corsi A.I.S. e conseguire nel 2010 dopo 3 anni di studio e d'avvicinamento al mondo del buon bere la qualifica di Sommelier.

E adesso passiamo alle cose serie...



SOMMARIO



Antipasti

- ▶ Antipasto d'Astice
- ▶ Cozze alla Brace
- ▶ Piccole capresi calde in sfoglia
- ▶ Polpettine di gamberi rossi e bufaline

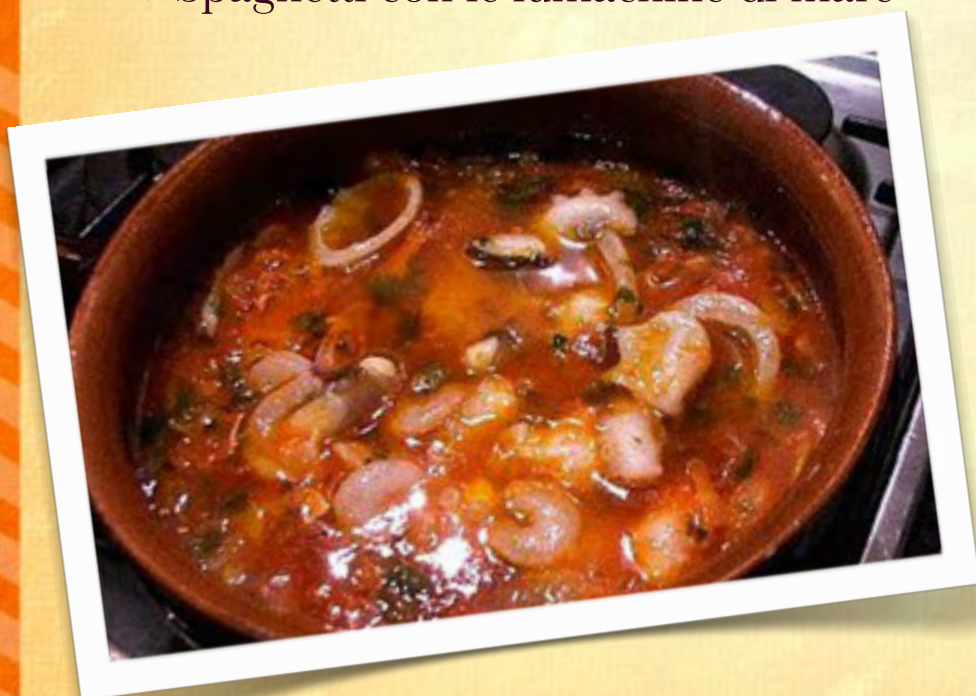
Primi piatti – Pasta

- ▶ Cannelloni ripieni d'orata brasata
- ▶ Fazzoletti di rana pescatrice
- ▶ Linguine al sugo bianco di scampi
- ▶ Paccheri gratinati ripieni di ricotta e basilico
- ▶ Pappardelle alla papalina
- ▶ Pasta alla Norma incasciata
- ▶ Pennette alla Fabrizi
- ▶ Spaghetti con le lumachine di mare



Primi piatti – Zuppe

- ▶ Acquacotta ricca
- ▶ Crema di porcini
- ▶ Passata di lenticchie e filetti di triglia aromatici
- ▶ Zuppa di fagioli zolfini e polpettine di vitello
- ▶ Zuppa di pesce senza spine
- ▶ Zuppetta tiepida di calamari vongole e polenta bianca



SOMMARIO

Primi piatti – Riso

- ▶ Bomba di riso alla piacentina
- ▶ Risotto ai funghi porcini
- ▶ Risotto al tartufo nero e asiago
- ▶ Risotto alla salsiccia
- ▶ Risotto di pesce
- ▶ Timballo di riso mare e monti in cassa di melanzane



Secondi di carne

- ▶ Buglione d'agnello
- ▶ Falsomagro
- ▶ Filetto al pepe verde
- ▶ Peposo coi cannellini
- ▶ Stinco di maiale al forno



Secondi di pesce

- ▶ Pescespada ai profumi mediterranei
- ▶ Polpettine di neonato
- ▶ Rana pescatrice all'otrantina
- ▶ Sarago al cartoccio in salsa saporita
- ▶ Sarago al forno con patatine novelle



Antipasto di Astice

- ▶ 2 astici da 700 g
- ▶ 12 cucchiaini di maionese
- ▶ una ventina di capperi di Pantelleria dissalati
- ▶ prezzemolo tritato
- ▶ 10 steli di erba cipollina
- ▶ un pizzico di peperoncino in polvere

- 1.** Fate bollire gli astici in una pesciera immergendoli in acqua bollente per una decina di minuti.
- 2.** Fateli freddare, poi staccate la testa e ricavate la polpa dalla coda e dalle chele facendo attenzione a non romperla.
- 3.** Preparate una salsa d'accompagnamento che può essere una semplice maionese al limone o una maionese arricchita da capperi dissalati, prezzemolo, erba cipollina e peperoncino. Prevedete comunque una ciotolina di vinaigrette olio e limone per qualche commensale che non gradisse l'accompagnamento con le salse a base d'uovo.
- 4.** Affettate la coda in rondelle spesse un paio di centimetri e tenete le chele intere. Servite ricomponendo l'astice nel piatto di servizio.



Vino Abbinato
Ferrari Maximum Bru
Fratelli Lunelli



Cozze alla brace

- ▶ 40 cozze grosse,
- ▶ 1\2 tazza di olio extravergine d'oliva,
- ▶ 4-5 rametti di rosmarino fresco.



La ricetta è in apparenza semplice ma richiede almeno un paio di accorgimenti per la sua buona riuscita: pulizia scrupolosa dei molluschi, il cui guscio deve essere perfettamente liberato da ogni tipo di incrostazione o presenza di alghe e un'attenta cottura per evitare che il carnoso frutto di mare "asciughi" troppo diventando gommoso.

- 1.** Il giorno precedente alla preparazione del piatto aromatizzate la 1\2 tazza di olio extravergine d'oliva (sceglietene uno dal sapore non troppo aggressivo) con abbondante rosmarino. La marinatura deve protrarsi al minimo 24 ore e per ottenere un buon risultato aromatico bisogna necessariamente utilizzare rosmarino fresco.
- 2.** Arrostitore le cozze alla brace richiede la preparazione di un fuoco abbastanza vivace i cui tizzoni devono essere appena coperti da un lieve strato di cenere e i molluschi devono essere distesi sulla griglia senza sovrapposizioni. Appena iniziano ad aprirsi vanno bagnati abbondantemente con l'olio aromatizzato.
- 3.** La cottura non deve protrarsi per più di 2-3 minuti dall'apertura delle valve, altrimenti le cozze assumeranno una consistenza sgradevole perdendo totalmente la nota sapida di acqua marina di cui sono dotate.
- 4.** Trascorso il tempo previsto ponetele subito in una ciotola e conditele con un paio di cucchiari di olio aromatizzato.

Vino Abbinato
Friulano D.O.C.
cantine Venica e Venica



Piccole capresi calde in sfoglia



Gustosi cestini di pasta sfoglia che ripropongono uno dei melanges di sapori più conosciuti formato da fiordilatte, basilico e pomodoro.

- ▶ Pasta sfoglia tirata allo spessore di 2 mm,
- ▶ 8 pomodorini Pachino,
- ▶ un boccone grosso di mozzarella fiordilatte,
- ▶ una decina di foglie di basilico,
- ▶ olio extravergine d'oliva,
- ▶ un cucchiaino di amido di mais,
- ▶ sale.

1. Per ogni caprese predisponete due pomodorini Pachino tagliati a metà e conditi con olio, sale, pepe bianco, qualche fogliolina di basilico spezzata con le mani e un paio di cubetti di mozzarella fiordilatte. Per evitare l'eccesso di umidità, spolverate con un po' di amido di mais i pomodorini dopo averli conditi.

2. Preparate i cestini coppando la pasta sfoglia in cerchi di giusta misura, poi introduceteli nelle classiche formine usa e getta.

3. Farcite con i pomodorini conditi e la mozzarella e finite con un filo d'olio e una foglia di basilico.

4. Infornate i cestini a caldo alla temperatura di 180° per una ventina di minuti e serviteli tiepidi.

Vino Abbinato
Prosecco Valdo 10





Polpettine di gamberi rossi e bufaline

- ▶ 30 gamberi rossi di nassa,
- ▶ 20 bocconcini di bufala,
- ▶ 4 uova intere e 2 tuorli,
- ▶ 2 cucchiaini rasi di parmigiano,
- ▶ un po' di prezzemolo tritato finemente,
- ▶ pangrattato,
- ▶ 10 cucchiaini di salsa di pomodoro profumata con aglio e basilico,
- ▶ farina 00,
- ▶ sale e pepe bianco.



1. Per preparare 8 polpettine liberate i gamberi dalle teste, dal carapace e dal filo intestinale. Tritateli finemente al coltello e mescolate la polpa ottenuta con due tuorli d'uovo, il sale, il pepe bianco, il prezzemolo e, se lo gradite, con un po' di parmigiano.

2. Sia per le polpettine di gambero che per le bufaline dovete eseguire una doppia panatura passando due volte in sequenza nella farina, nell'uovo e nel pangrattato.

3. Una volta panate le polpettine di gambero e le mozzarelline di bufala procedete con la cottura.

4. Friggete il tutto in olio di arachidi mantenendo la temperatura a 150°-160°. Non di più, altrimenti le polpettine si coloreranno esternamente e rimarranno crude all'interno.

5. Servite le polpettine calde su uno specchio di salsa di pomodoro al basilico.

Vino Abbinato
Capri Bianco, Terre Mitiche



Cannelloni ripieni d'orata brasata

► Un'orata di circa 700 g, 13 pomodorini Pachino, 12 quadrati di pasta fresca, 3 cucchiaini di ricotta vaccina, 1\2 bicchiere di vino bianco, un pugno di parmigiano grattugiato, 1 carota, 1 costa di sedano, 1\2 cipolla, 1 cipollotto, un ciuffo di prezzemolo, 1 foglia d'alloro, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio, due foglie di menta, sale e pepe nero.

- 1.** Per prima cosa brasate l'orata: ponetela in una pirofila con le verdure e gli odori, escludendo la menta e l'aglio, coprite con acqua e 1\2 bicchiere di vino bianco e fate cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.
- 2.** Una volta cotta e tolta dal forno, fate raffreddare l'orata nel brodo di cottura e poi disponetela, ben scolata, su un piatto, quindi spellatela e spinatela.
- 3.** Prepare la farcia unendo alla polpa dell'orata 3 cucchiaini di ricotta, il parmigiano e una spolverata di pepe nero, aggiustate di sale.
- 4.** Amalgamate bene la farcia, riempite e arrotolate i 12 cannelloni.
- 5.** Disponeteli su una placchetta rivestita di carta forno senza lasciare spazi tra un cannellone e l'altro. Saltate i pomodorini Pachino in 4 cucchiaini d'olio d'oliva con l'aglio e le due foglioline di menta. Quando sono appassiti, salate e condite i cannelloni cospargendoli coi pezzetti di pomodorino preparati. Completate con il parmigiano grattugiato e qualche foglia di basilico.
- 6.** Passate in forno a 180° fino a gratinatura in modo che la pasta diventi un po' croccante.

Vino Abbinato
Vermentino Toscano Chiaranotte
Az. Agr. Ribusieri



Fazzoletti con rana pescatrice

- ▶ 12 quadrati di pasta fresca,
- ▶ la coda di una rana pescatrice di almeno un kg,
- ▶ 5 cappelle di champignons,
- ▶ 80 g di burro,
- ▶ 1\2 bicchierino di cognac,
- ▶ 1\2 bicchiere di panna fresca,
- ▶ passata di pomodoro,
- ▶ pangrattato,
- ▶ 6-7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- ▶ sale e pepe bianco.

1. Per prima cosa spellate, diliscate e riducete a cubetti la coda di rana pescatrice.

2. Preparate quindi un fondo con l'olio e una noce di burro (circa 40 g) in cui trifolerete, con aglio e prezzemolo, gli champignon affettati in maniera sottile. Quando l'acqua di vegetazione dei funghi sarà evaporata, saltate velocemente i cubetti di pesce e sfumate con un po' di cognac.

3. Sfumato l'alcool, unite la panna fresca e la salsa di pomodoro per colorare. Fate restringere il fondo facendo attenzione che non asciughi del tutto e alla fine aggiustate di sale e pepe bianco.

4. Farcite i quadrati di pasta, posateli sulla placchetta da forno e conditeli in superficie con la parte liquida della salsa tenuta da parte e mescolata con poco pangrattato e qualche fiocchetto di burro.

5. Infornate a 200° fino a gratinatura.

Vino Abbinato
Spumante Murg
Metodo Classico





Linguine al sugo bianco di scampi

- ▶ 350 g di linguine,
- ▶ 25 scampi di media taglia,
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ 2 cucchiaini di prezzemolo tritato fine,
- ▶ olio extravergine d'oliva, sale.



1. Staccate le teste e le chele ed eliminate il carapace e il filo intestinale dalle code degli scampi.

2. Preparate il fondo con un piccolo spicchio d'aglio tagliato a sottili lamelle, un ciuffetto di prezzemolo tritato finemente e 4-5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva non troppo saporito.

3. Ponete la padella sul fuoco medio e lasciate che si sprigioni il profumo del soffritto, poi versate le teste e le chele degli scampi in padella e rosolate schiacciandole con un cucchiaio di legno.

4. Continuate la cottura per una decina di minuti ponendo attenzione che l'aglio non bruci. Quando mancano un paio di minuti alla cottura completa delle linguine, che nel frattempo avrete messo a cuocere in abbondante acqua salata, unite le code degli scampi al fondo da cui saranno state eliminate le teste e le chele e sfumate con 1\2 bicchiere di vino bianco secco. Scomparso ogni sentore d'alcool, aggiustate di sale.

5. Scolate le linguine tenendole umide e saltate in padella per due tre minuti in modo che gli scampi restino morbidi e la pasta completi la cottura e, rilasciando parte del proprio amido, renda cremoso il sugo.

Vino Abbinato
Sylvaner Praepositus
Abbazia di Novacella





Paccheri gratinati ripieni di ricotta e basilico

- ▶ 24 paccheri,
- ▶ 600 g di ricotta ovina,
- ▶ una ventina di foglie di basilico,
- ▶ salsa di pomodoro profumata al basilico,
- ▶ ricotta salata da grattugia.



- 1.** Cuocete i paccheri in abbondante acqua salata tenendoli a mezza cottura, unite poco olio nell'acqua in ebollizione in modo che la pasta non si attacchi al fondo della pentola. Questo li aiuterà a mantenersi integri.
- 2.** Farciteli aiutandovi con una sacca da pasticceria usa e getta riempita con la ricotta ben lavorata a crema mescolata alle foglie di basilico sminuzzate a mano.
- 3.** Disponete i paccheri sulla placchetta da forno, conditeli con la salsa di pomodoro e date un' abbondante grattugiata di ricotta salata.
- 4.** Infornate a 200° fino a gratinatura e servite caldi ma non bollenti.

Vino Abbinato
Verdicchio di Matelica
Cambrugiano Cantine Belisario



Pappardelle alla papalina

- ▶ 300 g di pappardelle,
- ▶ 200 g di prosciutto crudo,
- ▶ 4 uova intere più un tuorlo,
- ▶ pecorino romano,
- ▶ 60 g di burro,
- ▶ 1\2 cipolla dorata,
- ▶ pepe nero di mulinello.

- 1.** Soffriggete la cipolla affettata a velo nel burro fino a farla appassire, poi unite il crudo tagliato a quadrucci e fate cuocere fino a farlo diventare traslucido, facendo attenzione a che non si secchi.
- 2.** Il proseguimento della preparazione è quello utilizzato anche per la carbonara: battete le uova e amalgamatevi il formaggio grattugiato.
- 3.** Scolate la pasta al dente, insaporitela nel condimento di burro e prosciutto, poi fuori dal fuoco (per non stracciare) unite il composto di uovo e formaggio e amalgamate fino a ottenere una consistenza cremosa e senza grumi.
- 4.** A completare questo sostanzioso primo, una generosa grattugiata di pepe nero di mulinello.

Vino Abbinato
Frascati Superiore Racemo

Pasta alla Norma incasciata

- ▶ 500 g di maccheroncini al ferretto freschi,
- ▶ 1.5 kg di pomodori Pachino,
- ▶ 3 melanzane seta,
- ▶ olio d'oliva,
- ▶ olio semi d'arachidi,
- ▶ 2 spicchi d'aglio,
- ▶ 1 ciuffo di basilico,
- ▶ ricotta salata da grattugiare,
- ▶ sale.

1. Preparate la salsa di pomodoro con i Pachino: la salsa deve risultare saporita ma leggera. Per ottenere queste caratteristiche vi conviene usare pomodori maturi pelati, passati a crudo e poi cotti con solo sale e 2 spicchi d'aglio. Alla fine quando sarà scomparsa l'acqua di vegetazione e si sarà raggiunta la giusta consistenza, unite a fuoco spento un giro d'olio e il basilico.

2. Friggete 2 melanzane tagliate a fette spesse 3-4 mm, in modo da averne una sufficiente quantità per foderare lo stampo semisferico.

3. Riducete a cubetti la terza melanzana. Salatela e friggetela in abbondante olio d'arachidi. Condite i maccheroncini di pasta fresca al ferretto con la salsa e i cubetti di melanzana fritti e ben asciugati dall'olio, finendo con una abbondante grattata di ricotta salata. Quando è tutto ben amalgamato, riempite lo stampo e finite con ulteriore ricotta salata.

4. Infornate a 200° per una quindicina di minuti. La pasta in realtà non deve cuocere, deve solo diventare calda. Tirate fuori dal forno lo stampo e lasciate che la pasta si assesti per una decina di minuti, poi sformate e servite.

Vino Abbinato
Cataratto – Chardonnay
tenute Rapitalà



** L'autore della ricetta che mi son permesso di riprodurre è Aldo Fabrizi (1905-1990), grande attore e ottimo interprete della cucina romana.*

Pennette alla Fabrizi*

- ▶ 350 g di pennette rigate,
- ▶ 4 nodi di salsiccia,
- ▶ 1 uovo,
- ▶ 40 g di burro,
- ▶ 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ 1 peperoncino secco piccante,
- ▶ sale e pepe.



- 1.** Spellate la salsiccia e saltate la polpa in padella con l'olio, l'aglio e il peperoncino sbriciolato. Quando sarà ben rosolata scolatela dal fondo di cottura ed eliminate dalla padella l'aglio e quasi tutto il grasso rilasciato.
- 2.** Sbattete un uovo e mettetevi a bagno la salsiccia ormai cotta. Mescolate in modo che tutti pezzettini di carne s'intridano d'uovo. Ripassateli quindi nella stessa padella da cui avete scolato il grasso di cottura della salsiccia, avendo cura di sgranare i pezzetti di carne.
- 3.** Scolate le penne, versatele nella padella con una bella dose di burro e parmigiano e rimescolate velocemente il tutto.
- 4.** Servite in una terrina riscaldata aggiungendo alla fine una bella grattugiata di pepe nero.

Vino Abbinato
Vermentino Toscano Moris
Farm



Spaghetti con le lumachine di mare

- ▶ 1 kg di lumachine di mare,
- ▶ 350 g di linguine,
- ▶ 20 pomodorini Pachino,
- ▶ 1\2 bicchiere di vino bianco secco,
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ una presa di semi di finocchio pestati,
- ▶ 3-4 rondelle di peperoncino fresco piccante,
- ▶ 4 -5 foglie di basilico
- ▶ olio d'oliva.

- 1.** Lasciate spurgare le lumache almeno per una notte in acqua e sale ma di norma non sarà sufficiente a liberarle completamente dalla sabbia.
- 2.** Dopo averle ben sciacquate fatele bollire per mezz'ora, poi sgusciatele una ad una eliminando la sacca intestinale e sfruttate solo il piede del mollusco. Alla fine con un kg di lumachine otterrete una ciotolina ben piena.
- 3.** Probabilmente resterà qualche granellino di sabbia e sarà necessario dare ancora una sciacquata. Per fortuna questi piccoli gasteropodi possiedono un forte sapore di mare e la preparazione non verrà comunque compromessa dai ripetuti lavaggi.
- 4.** Preparate il sughetto: rosolate uno spicchio d'aglio tagliato a lamelle in olio extravergine d'oliva con qualche rondella di peperoncino rosso piccante e semini di finocchio pestati. Sfumate con 1\2 bicchiere di vino bianco secco. Quindi, scomparso ogni sentore d'alcool, unite le lumachine. Fate saltare un paio di minuti per insaporire e infine completate con pomodorini Pachino e foglie di basilico grossolanamente spezzettate.
- 5.** Cuocete la salsina per pochi minuti facendo attenzione a che i pomodorini non si disfino del tutto, aggiustate di sale e servite ben caldo.

Vino Abbinato
Falanghina Serrocielo Feudi
di San Gregorio



Acquacotta ricca

- ▶ 8 fette di pane toscano,
- ▶ 400 g di pomodori maturi,
- ▶ 300 g di pancetta toscana tesa,
- ▶ 40 g di porcini secchi,
- ▶ 2 patate piccole o una media per persona,
- ▶ 1 cipolla dorata,
- ▶ 2 spicchi d'aglio,
- ▶ 3 mazzetti di radicchiotto verde,
- ▶ brodo vegetale
- ▶ olio di oliva extravergine,
- ▶ sale e pepe di mulinello.



1. Preparete il fondo con olio d'oliva e rosolate per 5 minuti la cipolla tagliata a fettine consistenti, la pancetta a cubetti e i funghi tritati dopo averli ammollati per un'ora in acqua tiepida. Unite poi le patate tagliate a rondelle sottili. Fate insaporire qualche istante e aggiungete un mestolo di brodo vegetale.

2. Fate cuocere fino a quando le patate non cominciano ad ammorbidirsi.

3. A questo punto aggiungete i pomodori spellati e liberati dai semi e uno spicchio d'aglio tritato. Continuate a far cuocere.

4. Quando i pomodori iniziano a disfarsi aggiungete il radicchiotto, allungate col brodo vegetale e lasciate ridurre a metà. A questo punto unite una rondellina di peperoncino rosso piccante.

5. Portate a cottura a fiamma bassa fino a ottenere la consistenza desiderata. Aggiustate di sale e servite ben calda accompagnando con le fette di pane toscano tostate e condite con un filo d'olio, sale e pepe nero di mulinello.

Vino Abbinato
Morellino di Scansano Podere
Poggio Bestiale



Crema di porcini



- ▶ 1 kg di porcini freschi più un paio di cappelle per guarnire,
- ▶ 500 g di patate,
- ▶ brodo vegetale,
- ▶ 16 fette di pancarrè,
- ▶ 16 fettine di provola affumicata,
- ▶ uno spicchio d'aglio,
- ▶ 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- ▶ olio extravergine d'oliva,
- ▶ sale e pepe nero macinato al momento.



1. Tagliate a fettine sottili i funghi e trifolateli in olio extra vergine d'oliva con lo spicchio d'aglio ridotto a sottili lamelle e il prezzemolo tritato finemente.

2. Riassorbita l'acqua di vegetazione, passate i funghi in una casseruola a bordi alti aggiungendo il brodo vegetale ottenuto facendo bollire in acqua salata il trio classico di verdure: carota, sedano e cipolla. Unite le patate a cubetti e lasciate cuocere a fiamma bassa fino al loro totale ammorbidimento.

3. Frullate e passate il composto ottenuto in un setaccio in modo che la crema sia ben fluida e liscia. Aggiustate di sale e di pepe nero. Se dovesse risultare troppo spessa, allungate con un po' di latte parzialmente scremato.

4. Servite in ciotola riscaldata. Guarnite con fettine di cappella trifolate e un ciuffetto di prezzemolo e finite con un giro d'olio. Accompagnate il piatto con piccoli sandwich triangolari farciti di filante provola affumicata.

Vino Abbinato
Riesling Praepositus Abbazia di
Novacella



Passata di lenticchie e filetti di triglia aromatici

- ▶ 250 g di lenticchie,
- ▶ 8 triglie del peso di 150 g ciascuna,
- ▶ cubetti di pane raffermo,
- ▶ 1 carota,
- ▶ 1 gambo di sedano verde,
- ▶ 1 cipolla dorata,
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ timo secco,
- ▶ zeste di limone bio,
- ▶ olio d'oliva,
- ▶ sale,
- ▶ pepe bianco.



- 1.** Sciacquate le lenticchie e fatele bollire fino a cottura con carota, sedano e cipolla. Passatele al passaverdure e poi raffinate il passato con un setaccio per ottenere un risultato cremoso.
- 2.** Rosolate l'aglio e il rosmarino nell'olio. Unite la passata di lenticchie, fatela insaporire e, raggiunta la giusta consistenza, aggiustate di sale e pepe bianco.
- 3.** Sfilettate le triglie, eliminate le spine, dividete in due parti ogni filetto, e rosolate i pezzi posandoli in padella dal lato della pelle assieme alle zeste. Appena cotti, salate e profumate con un pizzico di timo secco.
- 4.** Completate rosolando in olio d'oliva 10 cubetti di pane raffermo a porzione.
- 5.** Montate il piatto: disponete nel piatto la crema, poggiate sopra i filetti di triglia e completate con il pane.
- 6.** Servite ben caldo.

Vino Abbinato
Corvo Bianco cantine Duca di Salaparuta





Zuppa di fagioli zolfini e polpettine di vitello

- **PER LE POLPETTINE** 300 g di tritato di vitello, 3-4 cucchiaini di parmigiano, pangrattato, 1 uovo, 1 cucchiaio di passata di pomodoro e 1\2 cucchiaino di triplo concentrato di pomodoro, olio d'oliva per ammorbidire l'impasto, 3 cucchiaini di trito di sedano, carota e cipolla, sale.
- **PER LA ZUPPA** 1 kg di pomodori Pachino, 300 g di fagioli zolfini secchi, 16 crostini di pane casereccio, 1 rametto di rosmarino, 1\2 cipolla dorata, 2 spicchi d'aglio, sale.



- 1.** Preparare l'impasto per le polpette con il tritato magro di vitello, il parmigiano, il pangrattato, un uovo intero, il sale e un po' di olio d'oliva per ammorbidire. Ricavate le polpettine della grandezza di una noce, cuocetele per una ventina di minuti in acqua con cipolla, sedano, carota, la salsa di pomodoro e il concentrato. Unite un giro d'olio e fate restringere il sughetto.
- 2.** I fagioli zolfini vanno tenuti in ammollo per almeno 12 ore. Fate rosolare, a fiamma bassa in una pentola di coccio, un fondo ottenuto tritando 1\2 cipolla, 1 spicchio d'aglio privato dell'anima, 1 rametto di rosmarino, e unendo abbondante olio extravergine d'oliva.
- 3.** Quando si comincia ad avvertire il profumo degli aromi, aggiungete i fagioli e fate insaporire. Dopo una decina di minuti unite i pomodori Pachino e a fiamma bassa e pentola coperta fate restringere la zuppa.
- 4.** Assaggiate, e quando i fagioli sono ammorbiditi, unite le polpettine lasciando cuocere e insaporire per una decina di minuti; controllate densità e sapidità del piatto e, se lo gradite, completate con una bella spolverata di pepe nero.
- 5.** Servite ben caldo con crostini di pane sfregati con l'aglio.

Vino Abbinato
Nero d'Avola il Drappo cantine
Benanti



Zuppa di pesce senza spine

- ▶ 1 kg di un misto tra calamari, seppie, polpi, cozze nere, vongole, mazzancolle e gamberi rosa (peso al netto degli scarti),
- ▶ 500 g di passata di pomodoro,
- ▶ 1\2 bicchiere di vino bianco,
- ▶ fumetto di pesce,
- ▶ 1 cipolla dorata,
- ▶ 2 spicchi di aglio,
- ▶ 3 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- ▶ 4-5 rondelle di peperoncino verde piccante,
- ▶ olio d'oliva,
- ▶ sale.

1. In una casseruola, meglio se di terracotta, preparate il fondo con l'olio, la cipolla affettata, l'aglio tagliato a lamelle e il prezzemolo. Fate rosolare a fiamma viva.

2. Unite quindi la passata di pomodoro e fate amalgamare.

3. Diluite con 1 bicchiere di vino bianco secco e, quando è scomparso ogni sentore di alcool, unite il fumetto e fate restringere di un quarto a fiamma bassa e a pentola coperta.

4. A questo punto iniziate ad aggiungere nella casseruola prima il calamaro, il polpo e la seppia tagliati a pezzi, fate cuocere 15 minuti e quindi unite le cozze e le vongole (precedentemente aperte in padella e sgusciate) e i crostacei privati di testa e carapace. Portate a cottura (serviranno circa 5 minuti) e regolate di sale.

Vino Abbinato
Chardonnay Cà del Bosco



Zuppetta di calamari e vongole con polenta bianca

- ▶ 800 g di vongole veraci (almeno una ventina a porzione), 4 calamaretti, 1\2 bicchiere di vino bianco, fumetto di pesce, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 4 cucchiaini di olio, 1 cipolla rossa di Tropea, 1 peperoncino secco piccante, sale.
- ▶ **PER LA POLENTA** 300 g di farina bianca per polenta, 1 cucchiaio di olio, un pizzico di timo secco, acqua.



- 1.** Aprite le vongole in padella senza condimento togliendole man mano che si aprono e conservate l'acqua emessa in cottura filtrandola molto bene (foderate un colino a maglie strette con la garza per essere certi che non passi l'eventuale sabbia presente). Tagliate a pezzetti i calamari e saltateli per 4–5 minuti in padella con 3 cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio tagliato a lamelle, poco prezzemolo tritato finemente e un peperoncino secco sbriciolato. Sfumate con 1\2 bicchiere di vino bianco secco.
- 2.** Unite nella stessa padella le vongole con la loro acqua e sufficiente brodo di pesce non salato.
- 3.** Preparate la polenta bianca, stendetela a 3 cm di spessore, fate freddare in maniera che si rassodi per bene, e coppate 5 cilindretti a porzione che poi griglierete.
- 4.** Per completare friggete la cipolla a rondelle facendola caramellizzare in superficie.
- 5.** Scaldate la zuppa e montate il piatto servendo ben caldo.

Vino Abbinato
Spumante Murg
Metodo Classico



Bomba di riso alla piacentina

- **PER IL RISOTTO** 400 g di riso, 50 g di burro, 1 cipolla dorata piccola, Piacentino grattugiato, 1 bicchiere di Trebbiano, brodo vegetale, 30 g di burro per mantecare.
- **PER IL CONDIMENTO**
4 piccioni giovani con le frattaglie, un pugno di porcini secchi, 1 bicchiere di Gutturino, 3 cucchiaini di tritato misto di carota sedano e cipolla, 1 foglia d'alloro, 1 foglia di salvia, sale, pepe nero, un pizzico di noce moscata.

1. Preparate un risotto bianco, rosolando la cipolla tagliata in 4 pezzi con 50 g di burro. Poi, quando la cipolla si sarà colorita, eliminatela. Tostate il riso, sfumate con 1\2 bicchiere di Trebbiano e portatelo a mezza cottura. Finite mantecando con un'abbondante manciata di Piacentino e una noce di burro.

2. Rosolate in olio e burro il trito di carota, sedano e cipolla profumando con alloro, salvia e noce moscata. Unite le frattaglie dei piccioni e i porcini secchi ammorbiditi per due ore in acqua tiepida, strizzati e ben tritati a coltello. Aggiungete i piccioni tagliati in 4 pezzi e, a fiamma viva, fateli dorare uniformemente.

3. Sfumate con un bicchiere di Gutturino e portate a cottura a pentola coperta e fiamma bassa. Alla fine, quando il sugo è ben ristretto, aggiustate di sale e pepe.

4. Per preparare la bomba ungete uno stampo semisferico con burro e spolverate di pan grattato. Sistemate il riso creando uno spessore di 3 centimetri lasciando un incavo al centro dove sistemerete il sugo ottenuto spolpando 8 pezzi di piccione ma lasciando qualche coscia intera. Finite chiudendo il fondo della preparazione con uno strato di riso e qualche ricciolo di burro.

5. Infornate per trenta minuti a 180° a forno caldo. Dopo aver lasciato riposare la bomba una decina di minuti a temperatura ambiente per assestare il riso, servite ben caldo accompagnando con qualche pezzo di piccione.

Vino Abbinato
Lacryma Christidel Vesuvio
Mastro Bernardino

Risotto ai funghi porcini

- ▶ 350 g di riso Arborio superfino o Carnaroli,
- ▶ 400 g di porcini freschi (al netto degli scarti),
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ un ciuffo di prezzemolo tritato,
- ▶ 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- ▶ una noce di burro,
- ▶ parmigiano (facoltativo).

1. Spremete l'aglio, tritate il prezzemolo e rosolate i funghi (puliti e affettati) con gli odori e un giro d'olio. Versate poi il riso e tostatelo a fiamma viva.

2. Proseguite la cottura con successive aggiunte di un buon brodo vegetale. Abbiate cura di tenere il brodo in caldo, in modo da non abbassare ogni volta la temperatura del riso.

3. Portate a cottura in una quindicina di minuti e mantecate con una noce di burro. Il parmigiano è facoltativo, unitelo quindi nella mantecatura del riso solo se lo gradite.



Vino Abbinato
Soave Classico Vigneto DuLot

Risotto al tartufo nero e Asiago

- ▶ 350 g di riso Arborio superfino o Carnaroli,
- ▶ 1 tartufo nero sui 40 g,
- ▶ 1 fetta di Asiago da 200 g,
- ▶ 80 g di burro salato,
- ▶ 1\2 cipolla dorata piccola,
- ▶ brodo, sale.

1. Tostate il riso in un fondo preparato con la cipolla tritata finemente e metà del burro per una decina di minuti, facendo attenzione a non bruciare la cipolla.

2. Poi tirate il riso a cottura con aggiunte successive di brodo. Quando mancheranno 5 minuti alla fine della cottura aggiustate di sale, unite l'Asiago a cubetti (ricordando di tenere una ventina di cubetti da parte) e, quando il formaggio si sarà sciolto e ben amalgamato, aggiungete il tartufo grattugiato.

3. Finite mantecando con il burro rimasto. Servite, ponendo sul fondo del piatto da portata qualche cubetto di Asiago, che si ammorbidirà al contatto col riso caldo e guarnite con cubetti di formaggio e qualche lamella di tartufo.

Vino Abbinato
Dolcetto Dogliani Papà Celso

Risotto alla salsiccia

- ▶ 350 g di riso Arborio superfino o Carnaroli,
- ▶ 3 nodi di salsiccia,
- ▶ 1 gambo di sedano verde,
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ 1\4 di cipolla dorata,
- ▶ 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- ▶ 2 noci di burro,
- ▶ parmigiano,
- ▶ sale,
- ▶ pepe.

1. Preparate il fondo di cottura con olio e una noce di burro: rosolate subito il sedano, privato dai filamenti e tagliato a pezzetti. Unite la cipolla affettata a velo e l'aglio a lamelle. Quando si comincia a sentire il profumo del soffritto, unite la salsiccia spellata e sbriciolata a tocchi grossi e fatela colorire. Dopo 5-6 minuti unite il riso e fatelo tostare a fiamma vivace per 3-4 minuti.

2. Quindi cuocete il riso come di consueto, aggiungendo man mano mestoli di buon brodo di carne non salato. A seconda del tipo di riso utilizzato, passeranno dai 15 ai 20 minuti. Alla fine regolate di sale se necessario, spegnete il fuoco e mantecate con due bei pugni di parmigiano e la seconda noce di burro.

3. Lasciate riposare in pentola coperta per pochi minuti e servite ben caldo.

Vino Abbinato
Sovana Superiore Sangiovese
cantine Vitaliano



Risotto di pesce

- PER IL FUMETTO DI PESCE 1\2 cipolla, una costa di sedano, 1 carota piccola, 1 bicchiere di vino bianco, acqua, sale, 5- 6 grani di pepe.
- PER IL RISOTTO 350 g di riso Arborio superfino o Carnaroli, 500 g di vongole, 500 g di cozze nere, 200 g di gamberi rosa sgusciati, 1 polpo, 1 calamaro e una seppia tutti e tre sui 200 g, 1\2 cipolla dorata, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1\2 bicchiere di vino bianco, 2 – 3 cucchiaini di passata di pomodoro, olio d'oliva, sale.



- 1.** Per il fumetto occorrono scarti di ricciola che comprendano testa, lisca e un po' di polpa. Rosolate gli scarti di ricciola con le verdure e gli odori; poi unite acqua e vino bianco e fate bollire per un'ora schiumando spesso.
- 2.** Aprite in padella cozze e vongole togliendole man mano che schiudono le valve e tenetele da parte.
- 3.** Preparete il fondo con un bel giro d'olio, 1\2 cipolla affettata a velo, uno spicchio d'aglio tagliato a lamelle e un bel ciuffo di prezzemolo tritato finemente. Rosolate per 5- 6 minuti calamaro, seppia e polpo a pezzetti. Sfumate il vino bianco e scomparso ogni sentore d'alcol, tostate il riso a fiamma alta fino a farlo diventare lucido e tenda ad attaccarsi al fondo della casseruola.
- 4.** Unite un mestolo del fumetto filtrato e colorate, se volete, con la passata di pomodoro a crudo. Ma questa aggiunta non è indispensabile.
- 5.** Portate il riso quasi a cottura e, quando mancano 5 minuti circa, unite i gamberi e solo alla fine le cozze e le vongole, che hanno già subito una prima cottura in padella per essere aperte.
- 6.** Servite ben caldo guarnendo con un ciuffo di prezzemolo per dar un tocco di colore verde e ravvivare cromaticamente il piatto.

Vino Abbinato
Shiarà Castelluccio Miano



Timballo di riso mare e monti in cassa di melanzane

- 350 g di riso Arborio superfino, 1 kg di vongole veraci, 2 melanzane seta, 3 pugni di funghi pioppini in cui si è quasi totalmente eliminato il gambo, 3 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro, 1 peperoncino secco piccante, olio, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, sale.

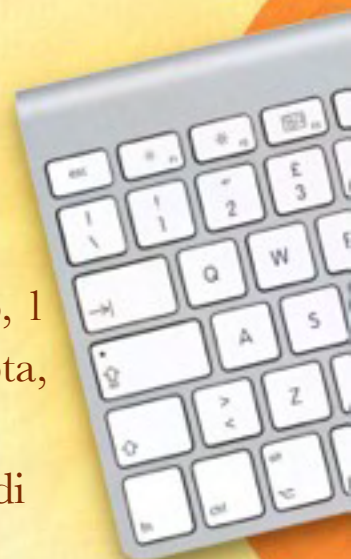
- 1.** Per il condimento del riso aprite a secco le vongole veraci ponendo cura a che non asciughino troppo. Sgusciatele e tenetele da parte con l'acqua di cottura filtrata.
- 2.** Preparate un fondo di olio, aglio tagliato a lamelle, prezzemolo tritato finemente e un peperoncino secco sbriciolato in cui rosolerete i funghi pioppini insaporendo con due cucchiaini rasi di concentrato di pomodoro.
- 3.** Riassorbita l'acqua di vegetazione dei funghi, aggiungete le vongole con il loro liquido di cottura, stringete e regolate la salsa di sale qualora ve ne fosse la necessità.
- 4.** Condite il riso lessato al dente con la salsa ormai intiepidita, foderate uno stampo di adeguate dimensioni con fettine di melanzana fritte e riempite con il riso condito.
- 5.** Rovesciate lo stampo su una placchetta rivestita di carta forno date una grattatina di parmigiano e passate in forno a 220° per una decina di minuti a gratinare e finire la cottura del riso.
- 6.** Sfornate e lasciate assestare il timballo per una decina di minuti. Prima di servirlo capovolgetelo e guarnite il piatto con poco prezzemolo tritato grossolanamente.

Vino Abbinato
Rosato Toscano Querciarosa
Cantine Pieve Vecchia

Buglione d'agnello



- ▶ **PER LA MARINATA** 1 bicchiere di vino rosso, 1 cipolla dorata piccola, 1 costa di sedano, 1 carota, 4-5 foglie di salvia.
- ▶ **PER IL BUGLIONE** 2 cosce d'agnello, 200 g di rigatino o di pancetta tesa, 700 g di passata di pomodoro, 1 bicchiere di vino rosso, 1\2 peperoncino rosso piccante a rondelle, 2 spicchi d'aglio, 1\2 cipolla dorata, 4 rametti di rosmarino, olio d'oliva, sale. 8 fette di pane bruscato all'aglio.



- 1.** Preparate le cosce liberandole dalla pelle e, se c'è, dall'eccesso di grasso. Disossatele e riducete la polpa a grossi cubi.
- 2.** Fate marinare per 6 ore la carne con gli odori e il vino rosso.
- 3.** Scolate la carne dalla marinata, salatela e fatela asciugare in padella senza seccarla. Quando ha emesso la propria acqua spegnete e togliete la carne d'agnello.
- 4.** Preparate il fondo del buglione con l'olio, l'aglio (almeno 2 spicchi), la cipolla, qualche rametto di rosmarino, i pezzetti di rigatino e il peperoncino fresco.
- 5.** Fate rosolare a fiamma viva e, quando s'inizia ad avvertire il profumo dell'aglio e del rosmarino, inserite la carne e fatela colorire. Poi sfumate con un bicchiere di vino rosso.
- 6.** Unite la passata di pomodoro e ultimate la cottura con aggiunte di brodo di carne lasciando abbastanza fluido il sugo a fine cottura.
- 7.** Bruschettate 3-4 fette di pane per ogni commensale sfregandole prima con l'aglio. Servite caldo coprendo le fette di pane col buglione e con qualche pezzo di carne.

Vino Abbinato

Aglianico D.O.C. Serpico Feudi
di San Gregorio



Falsomagro



- ▶ Una fetta di fesa da 1 kg, 150 g di prosciutto cotto,
- ▶ 150 g di formaggi (metà a pasta dolce e metà più saporiti),
- ▶ 3 mazzetti di spinaci freschi,
- ▶ 1 bicchiere di vino bianco,
- ▶ 1 tazza di brodo di carne,
- ▶ 2 uova,
- ▶ parmigiano grattugiato,
- ▶ olio d'oliva e burro, sale.



- 1.** Battete la fetta di carne riducendola allo spessore di 1 cm.
- 2.** Pulite gli spinaci eliminando i gambi e le parti terrose, poi saltateli in padella con una noce di burro e un po' di parmigiano.
- 3.** Preparate una frittatina con due uova, poco sale e parmigiano, friggendola in un cucchiaino d'olio. Appena cotta asciugatela dall'eccesso d'unto.
- 4.** Tagliate a fettine sottili i due formaggi e iniziate a disporre i vari ingredienti sulla fetta di carne: iniziate dal prosciutto seguito dai formaggi quindi la frittatina e alla fine gli spinaci.
- 5.** Arrotolate la fetta di carne facendo in modo che i condimenti non debordino, quindi legate strettamente il falsomagro con spago da cucina e rosolatelo da ogni lato in olio e burro. Quando s'è ben colorito, sfumate con il vino. Infornate a 180° portando a cottura con aggiunte di brodo. In tutto serviranno 35- 40 minuti.
- 6.** Togliete la carne dalla teglia e liberatela dallo spago. Passate il fondo di cottura deglassatelo con un mestolino di brodo. Fate addensare la salsa in una casseruola, e aggiustate di sale.
- 7.** Affettate il falsomagro allo spessore di un paio di centimetri e servitelo ben umettato di salsa con un contorno di patate al forno.

Vino Abbinato
Etna Rosso Passopisciaro
Franchetti





Filetto al pepe verde

- ▶ 4 tournedos di filetto,
- ▶ 120 g di burro,
- ▶ 1 tazza di panna liquida,
- ▶ cognac,
- ▶ 1 bicchierino di madera,
- ▶ 3 cucchiaini di pepe verde in salamoia,
- ▶ 2 cucchiaini della salamoia di conservazione,
- ▶ sale.



- 1.** Preparate i tournedos di filetto di vitello, salateli e rosolateli nel burro inizialmente a fiamma viva per sigillare la carne.
- 2.** Quando sono uniformemente rosolati, unite il cognac e fiammeggiate lasciando che la fiamma si spenga da sola.
- 3.** La cottura, per tenere al sangue il filetto, deve essere di circa 4 minuti per lato. Togliete la carne dalla padella e tenetela al caldo. Unite al fondo il pepe verde, schiacciatene qualche granello, unite la salamoia e il madera. Unite la panna e fate restringere la salsa fino a renderla cremosa.
- 4.** Rimettete il filetto in padella e fatelo riscaldare molto bene, impiattate e servite con poco purè di patate come contorno.

Vino Abbinato

Aglianico D.O.C. Serpico Feudi di San Gregorio



Peposo con i cannellini

PER I CANNELLINI

- ▶ 400 g di cannellini secchi,
- ▶ 2 spicchi d'aglio,
- ▶ 6 foglie di salvia,
- ▶ olio d'oliva,
- ▶ sale,
- ▶ pepe nero.

PER IL PEPOSO

- ▶ 1.5 kg di muscolo,
- ▶ 1 bicchiere di vino rosso,
- ▶ 1 bicchiere d'acqua,
- ▶ 3-4 spicchi d'aglio,
- ▶ sale,
- ▶ pepe nero e granelli di pepe nero.

1. Dopo una nottata di ammollo, cuocete i fagioli cannellini mettendoli in pentola di coccio con abbondante acqua, 2 spicchi d'aglio e la salvia. Fateli bollire a fiamma bassa fino a quando non diventano teneri e solo alla fine, dopo averli scolati, salare e condire con un bel giro d'olio.

2. Preparete il peposo tagliando il muscolo a grossi cubi. Fate marinare la carne per una nottata con olio, aglio (almeno 3 spicchi), un buon bicchiere di vino rosso, sale, pepe nero di mulinello abbondante e pepe nero a granelli.

3. Aggiungete alla marinata una tazza d'acqua e avviate la cottura che si prolungherà per un paio d'ore, a fiamma bassa e pentola coperta.

4. Quando la carne sarà ben tenera e il sugo ristretto, servite caldo accompagnando coi cannellini.

Vino Abbinato
Tignanello Antinori

Stinco di maiale al forno

- ▶ 4 stinchi di maiale,
- ▶ 1 bicchiere di vino bianco secco,
- ▶ olio d'oliva,
- ▶ 3 spicchi d'aglio,
- ▶ 4 rametti di rosmarino,
- ▶ 5 foglie di salvia,
- ▶ bacche di ginepro,
- ▶ sale e pepe nero.

1. Iniziate la preparazione dello stinco la sera precedente: salatelo e pepatelo abbondantemente poi lasciatelo marinare in recipiente coperto, unto d'olio, con rosmarino, salvia, aglio, bacche di ginepro schiacciate e 1\2 bicchiere di vino bianco.

2. Trascorse almeno 12 ore rosolatelo in una casseruola (che possa poi andare in forno) per colorirlo uniformemente e sigillare la carne.

3. Infornate a 180° per un'ora abbondante girandolo un paio di volte e bagnandolo col suo fondo. Controllate dopo 60 minuti il punto di cottura pungendolo coi rebbi di una forchetta e se dai fori esce un fluido bianco e senza traccia di sangue date ulteriori 8 - 10 minuti di cottura a 240° per renderlo un po' croccante all'esterno.

4. Servitelo con patate cotte al forno e profumate con il rosmarino fresco.

Vino Abbinato
Merlot Casa cantine Lapostolle

Pescespada ai profumi mediterranei

- ▶ 8 fette di pescespada del peso di 150 g ciascuna,
- ▶ 10 pomodorini Pachino,
- ▶ 1\2 cipolla rossa di Tropea,
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ una decina di capperi di Pantelleria dissalati,
- ▶ pangrattato,
- ▶ olio d'oliva,
- ▶ sale e pepe bianco.

1. Salate e pepate le fette di pescespada.

2. Disponetele in una teglia ovale che possa essere portata a tavola. Condite con tutti gli odori e le verdure affettate finemente, poi spolverate con pangrattato e bagnate con un bel giro d'olio.

3. Infornate a 200° fino a gratinatura. Questo tempo sarà sufficiente anche a cuocere le fette di pesce.

Vino Abbinato
Ribolla Gialla Venica e Venica

Polpettine di neonato

- ▶ 700 g di neonato grigio (novellame di pesce azzurro),
- ▶ 1 uovo intero e un tuorlo,
- ▶ 1 spicchio di aglio,
- ▶ 1 cucchiaio abbondante di parmigiano,
- ▶ farina 0 sufficiente a rassodare l'impasto,
- ▶ sale e pepe bianco.

1. Sciacquate molto bene il pesce in modo da eliminare eventuali alghe e sabbia, che spesso sono presenti nel novellame.

2. Create le chenelle (italianizzazione del termine francese quenelle) unendo l'uovo – che va sbattuto a lungo per incorporare aria – al pesce. Profumate con l'aglio spremuto con l'apposito attrezzo, aggiungete il parmigiano e il prezzemolo (facoltativo), finite con un pizzico di sale e aggiustate la consistenza dell'impasto con la farina.

3. Friggete in abbondante olio d'arachidi a 150° fino a dorare uniformemente le chenelle.



Vino Abbinato
Bianco di Pitigliano Disseto
cantine Cencini

Rana pescatrice all'otrantina



- ▶ Una rana pescatrice di almeno 2.5 kg o 4 code del peso netto di 300 g,
- ▶ 700-800 g di pomodori maturi,
- ▶ un cucchiaio di prezzemolo tritato fine,
- ▶ un pizzico di origano secco,
- ▶ fumetto di pesce o brodo vegetale,
- ▶ 1 bicchiere di vino bianco asciutto,
- ▶ farina 0 per infarinare i filetti,
- ▶ olio d'oliva,
- ▶ sale e pepe nero.



- 1.** Staccate la testa alla rana pescatrice.
- 2.** Spellate la coda, eliminate le spine dorsali e ventrali e separate i due filetti. Infarinateli e fateli rosolare nel fondo di olio, aglio e cipollotti a fiamma vivace facendo attenzione a non bruciare l'aglio. Poi sfumate col vino bianco secco.
- 3.** A questo punto unite i pomodori pelati e liberati dai semi, il prezzemolo e l'origano, allungate il fondo con un mestolo di fumetto di pesce salate e pepate.
- 4.** Portate a cottura a fiamma bassa. Basteranno circa 15- 20 minuti. Se il fondo a fine cottura fosse ancora troppo liquido togliete i filetti di pescatrice e fate restringere la salsa.

Vino Abbinato
Scricciolo cantine Vegni
e Medagliani



Sarago al cartoccio in salsa saporita

- ▶ 4 saraghi sui 300 g,
- ▶ 4 patate nuove sui 250 g,
- ▶ 2 acciughe sotto sale,
- ▶ 3 cipolline novelle,
- ▶ 1 spicchio d'aglio,
- ▶ 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- ▶ 3 foglie d'alloro,
- ▶ 1\2 bicchiere d'olio d'oliva ,
- ▶ qualche ricciolo di burro,
- ▶ aceto bianco,
- ▶ sale e pepe bianco.

1. Eviscerate e squamate con cura i saraghi poi salateli e pepateli.

2. Preparate il condimento tritando le cipolle novelle , 1 spicchio d'aglio, un pugno di prezzemolo e 1 acciuga intera spinata e ben dissalata. Diluite questo trito in 1\2 bicchiere d'olio profumato con aceto bianco la cui quantità dipende dai gusti personali.

3. Pelate, e lessate a mezza cottura le patate.

4. Rivestite una placca con la carta forno e posatevi i saraghi salati e pepati con pepe bianco. Contornate con i cubetti di patata, salateli e conditeli con qualche ricciolo di burro e un paio di foglie d'alloro. Versate sul pesce il condimento e chiudete la carta forno a cartoccio.

5. Inserite il cartoccio nel forno caldo a 180° e lasciate cuocere 25-30 minuti. Servite ogni sarago contornato dalle patate su piatto preriscaldato.

Sarago al forno con patate

- ▶ 4 saraghi sui 300 g,
- ▶ 20 patatine novelle,
- ▶ 3-4 rondelle di peperoncino rosso piccante,
- ▶ 10 olive nere denocciolate,
- ▶ teste di limone non trattato,
- ▶ olio d'oliva,
- ▶ sale e pepe bianco

- 1.** Preparate il sarago. Salatelo, farcitelo con abbondante basilico fresco, posatelo su una placchetta rivestita di carta forno. Unite 2-3 rondelle di peperoncino fresco, qualche oliva nera a pezzetti, zeste di limone non trattato, altre foglioline di basilico spezzettate grossolanamente e finite con un bel giro d'olio e contornate con le patate semicotte e private della buccia.
- 2.** Coprite il tutto con carta alluminio e infornate a 180° per una ventina di minuti, poi controllate la cottura in modo che il pesce non asciughi troppo.
- 3.** Spinare e servire velocemente in un piatto riscaldato.

Vino Abbinato
Etna Bianco Cantine Scilio



CAPRI BIANCO TERRE MITICHE

VINO ABBINATO ALLE POLPETTINE DI GAMBERI ROSSI E BUFALINE FRITTE

Questo antipastino è di tendenza, dolce e untuoso per la croccante doppia panatura e lievemente aromatico per la presenza del formaggio.

Il Capri Bianco ben contrasta queste caratteristiche. Versato nel bicchiere, alla rotazione è abbastanza consistente. Appare trasparente e cristallino, di colore giallo paglierino, non troppo carico, con appena accennati riflessi verdolini. Al naso è abbastanza intenso e complesso, floreale e fruttato di mela e pera

con un sentore di agrumi che si apprezza in seconda battuta. Ma l'insieme risulta fine e piacevole.

All'assaggio c'è buona corrispondenza al naso e la chiusura ha una nota di tendenza amarognola. E' secco e mediamente persistente, le note caloriche sono sfumate, ma è fresco, sapido e di buona acidità, abbastanza equilibrato anche se un po' carente in corpo e struttura.



MERLOT ALOIS LAGEDER

VINO ABBINATO AL TORTINO DI PATATE, SALSICCIA E TALEGGIO

Piatto molto saporito, in cui la dolcezza della patata e la sua pastosità sono accompagnate dalla grassezza della salsiccia e dall'untuosità del condimento; il tutto è reso piacevolmente croccante dalla gratinatura in forno. Questo Merlot, versato nel bicchiere, si presenta di buona consistenza con archetti ravvicinati e lacrime che scorrono lentamente, di colore rosso ciliegia con note rubino. Assa-

le il naso con un frutto potente, giocato sulla ciliegia

e su piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Presenta netti sentori speziati, note di liquirizia e ginepro; sensibile la nota tostata del legno. Al gusto è morbido e avvolgente con un bel-l'ingresso fruttato che poi rivela note vegetali, di lunga persistenza gustativa. Chiude con note di legno.



VERMENTINO TOSCANO AZ. AGR. RIBUSIERI

VINO ABBINATO AI CANNELLONI RIPIENI DI ORATA BRASATA

Questi cannelloni presentano una notevole tendenza dolce fornita dalla pasta, dalla polpa dell'orata e dalla stessa ricotta; una sottile vena acida donata dai pomodorini e dall'aromaticità del basilico, del parmigiano e del peperone.

Vanno dunque accompagnati da un vino bianco fresco, moderatamente aromatico,

snello di corpo e struttura, con una buona vena acido-sapida.

Questo vermentino toscano "Chiaranotte" della cantina Ribusieri, vinificato in purezza, versato nel bicchiere ha dimostrato di possedere le caratteristiche ricercate per questo piatto.



SPUMANTE MURGO METODO CLASSICO

VINO ABBINATO I FAZZOLETTI CON RANA PESCATRICE

A un primo piatto con netta tendenza dolce, fornita dalla polpa di pescatrice e dalla panna, e dotato di aromaticità, che deriva dall'uso del cognac e dei funghi, il tutto unito all'untuosità della panna liquida e del burro, ben si accosta questo spumante siciliano che, versato nel bicchiere, si presenta con una schiuma abbondante e un perlage fine e persistente di colore giallo paglierino brillante. Al naso si presenta abbastanza ampio

con un sentore floreale di ginestra, un fruttato di pesca a polpa bianca e di mela; dopo queste sensazioni nel finale l'apporto dei lieviti si manifesta abbastanza chiaramente.

All'assaggio appare di buona freschezza e sapidità. Chiude con un finale di note agrumate. Piacevole la pungenza del fine perlage che non sbilancia questa bottiglia verso toni di eccessiva durezza.

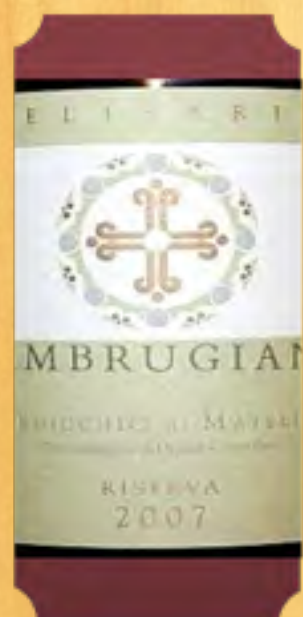


SYLVANER PRAEPOSITUS ABBAZIA DI NOVACELLA

VINO ABBINATO ALLE LINGUINE AL SUGO BIANCO DI SCAMPI

Siamo di fronte a un primo piatto che gioca le sue carte sulle sensazioni gustative di tendenza dolce e aromaticità, accompagnate da una sensibile, anche se non marcatissima, untuosità. Questo bianco della Val d'Isarco, ottenuto da uve Sylvaner in purezza, ben gli si accosta. Versato nel bicchiere appare abbastanza consistente, di un bel colore paglierino con netti riflessi verdolini e perfettamente trasparente.

Al naso presenta un bel bouquet fruttato di mela, pera, melone bianco, di frutta tropicale, ananas e sentori citrini. Al gusto s'accorda con le sensazioni olfattive presentando tracce erbacee e una tendenza amarognola in chiusura. Fresco, sapido, di buona persistenza, abbastanza caldo con i suoi 13.5° d'alcool svolto.



VERDICCHIO DI MATELICA CAMBRUGIANO CANTINE BELISARIO

VINO ABBINATO AI PACCHERI GRATINATI RIPIENI DI RICOTTA E BASILICO

Primo piatto in cui spiccano la tendenza dolce della ricotta e della pasta, un minimo di acidità del pomodoro e l'aromaticità fornita dal basilico. A tutto questo ben s'accosta questo vino che, versato nel bicchiere, appare di un bel giallo paglierino limpido.

All'esame olfattivo esprime a pieno il carattere del vitigno, richiamando aromi di frutta matura, a tratti di frutta tropicale, accarezza-

ti da scorza di agrumi (mandarino e bergamotto), note floreali di gelsomino e aromatiche di timo su un caldo sfondo minerale.

Morbidezza, buon corpo, adeguata struttura e sufficiente acidità lo rendono fine e armonico. Al sorso si rivela di marcata sapidità, chiudendo con lunga persistenza delle note fruttate.



FERRARI MAXIMUM BRUT FRATELLI LUNELLI

VINO ABBINATO ALL'ANTIPASTO ALL'ASTICE

Antipasto di marcata tendenza dolce e notevole grassezza data dalla salsa d'accompagnamento. Rivolgiamoci senza tema a bollicine italiane scegliendo un Ferrari brut che, versato nel bicchiere, si presenta con una schiuma abbondante e un perlage abbastanza fine, numeroso e persistente, cristallino e di un bel giallo paglierino carico.

Fresco, sapido, floreale e fruttato di frutta a polpa bianca matura di mela e di ananas. Sentori di lievito. Al gusto prevale un netto sentore di crosta di pane e note di caffè che si prolungano in una bella persistenza.



FRIULANO D.O.C. CANTINE VENICA E VENICA

VINO ABBINATO ALLE COZZE ALLA BRACE

Antipasto dall'intensa sapidità salmastra arricchito dalle note aromatiche del rosmarino. Per accompagnarlo occorre un vino di buona struttura come questo Friulano del Collio che, versato nel bicchiere, appare abbastanza consistente, di colore giallo paglierino mediamente carico. Al naso è un'esplosione di sentori floreali di fiori di campo ma, soprattutto,

fruttati di mela e di pera, accompagnati da sottili note erbacee.

Ha un ingresso intenso dove prevale il frutto, poi i toni vegetali erbacei si fanno sentire in chiusura. Caldo, di interessante acidità che gli fornisce ottima freschezza e sensibile sapidità. Buon corpo, lunga persistenza e giusta morbidezza.



PROSECCO VALDO 10

VINO ABBINATO ALLE PICCOLE CAPRESI CALDE IN SFOGLIA

In questi piccoli cestini le sensazioni gustative prevalenti sono l'untuosità della sfoglia, la tendenza appena acida dei pomodorini e quella dolce del fiordilatte insieme all'aromaticità fornita dal basilico. La scelta è caduta su questo metodo classico che, versato nel calice da degustazione, si presenta di colore giallo paglierino con sfumature dorate, cristallino e dotato di spuma abbondante e di un perlage fine e persistente.

Al naso non si smentisce: franco nelle espressioni di frutta fresca, mela e pesca, con note dolci mielate, floreale di glicine: insomma tutti i profumi che ci aspettiamo. Un bel bouquet abbastanza complesso e intenso nella sua espressione.

Al palato è ben equilibrato sia nel rapporto tra morbidezza e pungenza, che in quello tra una bella spalla acido-sapida, alcool e tenore zuccherino residuo.





FRASCATI SUPERIORE RACEMO

VINO ABBINATO ALLE PAPPARDELLE ALLA PAPALINA

Per non sbagliare nella scelta del vino che deve accompagnare questo sapido piatto reso aromatico dal prosciutto crudo, dotato di una certa untuosità e netta tendenza dolce, meglio rivolgersi a un abbinamento regionale: un Frascati Superiore. Vino di medio

corpo, secco, dotato di bella freschezza e notevole persistenza gustativa saprà contrapporsi alle caratteristiche di queste pappardelle esaltandone i pregi senza mascherare nessuna sfumatura gustativa.



CATARATTO – CHARDONNAY TENUTE RAPITALÀ

VINO ABBINATO ALLA PASTA ALLA NORMA INCASCIATA

Piatto caratterizzato dalla lieve acidità del pomodoro, sapido e aromatico per la presenza del basilico e della ricotta salata, abbastanza untuoso e di tendenza dolce per la presenza della melanzana frita

L'accostamento di questo Alcamo -Chardonnay delle tenute Rapitalà è un abbinamento territoriale di sicura soddisfazione essendo, questo vino, dotato di corpo, struttura e freschezza che ben s'accordano con il piatto.



VERMENTINO TOSCANO MORIS FARM

VINO ABBINATO ALLE PENNETTE ALLA FABRIZI

Il piatto è di buona struttura e presenta la tendenza dolce dell'uovo e della pasta, accompagnata dall'aromaticità, dalla grassezza e dall'untuosità della salsiccia e del burro. In questo caso un buon bianco che abbia sufficiente struttura e acidità mi è parsa la giusta scelta, quindi ho deciso di accostare al piatto questa I.G.T. Maremma Toscana: un bianco fresco e fruttato che, versato nel bicchiere, appare abbastanza consistente con archetti ravvicinati e lacrime che scorrono non troppo veloci. E' un vino di un accattivan-

te colore giallo paglierino abbastanza intenso, luminoso e limpido. Al naso si presenta con un bouquet abbastanza complesso floreale di fiori di campo e fruttato di frutta a polpa bianca, albicocca. Lasciato aprire compaiono note vegetali erbacee e un'interessante vena agrumata nel finale. Al gusto si presenta secco, con un'intrigante nota amarognola in chiusura che ben s'adatta alla preponderante tendenza dolce del piatto.



FALANGHINA SERROCIELO FEUDI DI SAN GREGORIO

VINO ABBINATO AGLI SPAGHETTI CON LE LUMACHINE DI MARE

Questo bianco campano si è dimostrato capace di supportare l'intenso sapore e l'aromaticità del piatto, presentandosi nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino, abbastanza intenso con lievi riflessi verdolini, indici della giovane età, limpido e perfettamente trasparente.

Al naso ha un bouquet abbastanza intenso e ampio, con accennati sentori floreali di fiori

bianchi freschi, più sensibili i fruttati di frutta bianca matura, mela e frutta tropicale, banana e ananas. Presenta inoltre sensibili note minerali. Al gusto gioca sulla freschezza ma soprattutto sulla sapidità. Sufficienti le note caloriche. All'assaggio è snello di corpo, di buona struttura e morbido al punto giusto. Doti, queste, che lo rendono un ottimo compagno per questi profumati spaghetti.



MORELLINO DI SCANSANO PODERE POGGIO BESTIALE

VINO ABBINATO ALL'ACQUACOTTA RICCA

Zuppa ricca d'aromi in cui la presenza dell'abbondante pancetta tesa ci consente d'abbinare, tanto per rimanere in ambito regionale, un Morellino di Scansano. Questo rosso giovane di medio corpo, versato nel bicchiere, appare consistente di un bel colore rosso rubino intenso e limpido. All'olfatto prevalgono note floreali di viola e fruttate di frutta rossa, piccoli frutti di sottobosco, ciliegia sotto spiri-

to, il tutto accompagnato da sentori vegetali. In bocca abbastanza morbido e caldo. Con i suoi 13.5% di alcool espresso, abbastanza sapido e fresco, con tannini vivaci, sa riproporre al palato le sensazioni percepite all'esame olfattivo dimostrando buona corrispondenza e buona persistenza gustativa.



RIESLING PRAEPOSITUS ABBAZIA DI NOVACELLA

VINO ABBINATO ALLA CREMA DI PORCINI

Le note gustative preponderanti in questa saporosa crema sono l'aromaticità, una certa untuosità e la tendenza amarognola fornita dai funghi attenuata dalla dolcezza della patata. Questo Riesling si adatta bene al piatto. Versato nel bicchiere appare consistente, di un accattivante giallo dorato profondo, dotato di un'intrinseca luminosità e brillantezza, perfettamente limpido. Al naso, in un bou-

quet intenso e complesso s'accavallano il fruttato di pera, mela, il floreale di ginestra e poi un susseguirsi di profumi speziati di cannella e anice, note di miele con richiami agrumati. All'assaggio non tradisce, svelando una netta corrispondenza all'esame olfattivo; al sorso è di corpo e notevole struttura, fresco, sapido, con nette note pseudocaloriche e di notevole persistenza.



CORVO BIANCO CANTINE DUCA DI SALAPARUTA

VINO ABBINATO ALLA PASSATA DI LENTICCHIE E FILETTI DI TRIGLIA AROMATICI

Alla zuppa ben si abbina un bianco a base Insolia come questo Corvo che si presenta all'esame visivo limpido e di un accattivante giallo paglierino scarico, con note verdoline ben evidenti; alla rotazione appare abbastanza consistente. Al naso ci assale con una bella intensità di profumi, il cui spettro non è molto variegato, tanto che lo rendono abbastanza complesso e fine: è fragrante, con note di fiori freschi, fruttato di mela, pera, mandorla

e note agrumate. Questo vino rispecchia quello che ci si aspetta da un buon bianco di Sicilia. All'esame gustativo si presenta secco, abbastanza caldo, sicuramente fresco e sapido, nettamente spostato sui toni della durezza. Vino di corpo, di buona persistenza e abbastanza equilibrato e fine. Mantiene quello che promette: restano i sapori fruttati, l'acidità e una sufficiente armonia.



NERO D'AVOLA IL DRAPPO CANTINE BENANTI

VINO ABBINATO ALLA ZUPPA DI FAGIOLI ZOLFINI E POLPETTINE DI VITELLO

Zuppa corposa, caratterizzata dalla dolcezza dei fagioli zolfini, dalla lievissima acidità del pomodoro Pachino, dalla struttura della carne, profumata d'aglio, cipolla e rosmarino.

A questo insieme di sapori e profumi, ben si abbina questo Nero d'Avola che, versato nel bicchiere, mostra multipli archetti, lente lacrime che, disegnandosi alla rotazione nel bicchiere, indicano un vino consistente per la ricchezza di estratti dal colore rubino scuro, profondo e intenso. Al naso note floreali di

viola e un fruttato di mora e ciliegia in confettura, aprono un bouquet che poi appalesa liquerizia e tabacco, su note di spezia dolce, di vaniglia. In bocca è caldo e avvolgente, ancora ben dotato in sapidità e freschezza forse solo un po' carente sulla durata. Resta comunque un Nero d'Avola di beva assai piacevole, abbastanza equilibrato tra morbidezza alcolica e tannini, sensibili ma dolci e integrati, che ben contrastano l'intrinseca succulenza del piatto.



CHARDONNAY CÀ DEL BOSCO

VINO ABBINATO ALLA ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE

Piatto dalla spiccata tendenza dolce ma sapido e dotato di forte aromaticità, untuosità, piccantezza e succulenza intrinseca cui ben s'abbina questo Chardonnay di Franciacorta. Questo vino, versato nel bicchiere, si presenta consistente e di un bel colore giallo paglierino carico, limpido, dotato di bella vivacità e perfettamente trasparente. Al naso è intenso con un bouquet fruttato di pesca, ananas, sentori

agrumati di cedro e speziato di vaniglia. All'assaggio invade la bocca con un ingresso importante, caldo per i suoi 13% di alcool svolto. E' vellutato, quasi cremoso, e chiude con note di vaniglia, agrumate ma soprattutto tostate. Mantiene buona sapidità e freschezza che lo equilibrano rendendolo vino fine e di bella armonicità. Lunga la persistenza, robusto di corpo e ben strutturato.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CANTINE CASALE

VINO ABBINATO ALLA ZUPPETTA DI CALAMARI E VONGOLE CON POLENTA

Il piatto è strutturalmente abbastanza complesso, fortemente aromatico e dotato di untuosità e sapidità in cui la tendenza dolce della cipolla si scontra con quella amarognola della polenta grigliata. Questa Vernaccia toscana, che bene lo accompagna, versata nel bicchiere appare di un bel giallo paglierino abbastanza intenso, limpido e luminoso.

Al naso ricalca bene la tipologia del vitigno con un floreale appena accennato e un buon

fruttato di mela accompagnato da note vegetali e agrumate.

All'assaggio ha un bell'ingresso secco, poi si manifesta fresco e sapido al punto giusto, chiude con una vena amarognola.

Buoni il corpo, le note pseudo caloriche e la struttura. Adeguata la persistenza gustativa.



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO MASTRO BERNARDINO

VINO ABBINATO ALLA BOMBA DI RISO ALLA PIACENTINA

Primo complesso da abbinare ad un rosso fermo di medio corpo assai profumato e di buona persistenza gustativa.

Io ho scelto un monovitigno Piediroso. Questo Lacryma Christi al naso è ampio: in evidenza aromi di ciliegia, prugna, lamponi e fra-

gole, cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano.

In bocca è caldo, di grande struttura e morbidezza, dotato di tannini fini; ripropone al retrogusto le note fruttate e speziate.



SOAVE CLASSICO VIGNETO DULOT

VINO ABBINATO AL RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

In questo risotto la tendenza amarognola e la prorompente aromaticità dei porcini sono preponderanti sulla dolcezza del riso, il tutto amalgamato dall'untuosità fornita dalla mantecatura al burro. Rivolghiamoci dunque a questo Soave Classico: un bianco dotato di forza, che s'appalesa con un colore giallo paglierino carico con profondi riflessi dorati. Luminoso, limpido e consistente alla rotazione. Al naso il bouquet è ampio, diretto, floreale di fiori di campo, sentore di miele, note d'ananas e cocco. Inol-

tre è dotato di un bel corredo minerale. In bocca è abbastanza caldo, avvolgente. E' morbido e accarezza setoso il palato. Tuttavia è ben bilanciato dalla vena acida sensibile che lo rende fresco. Poi l'influenza del terroir completa il suo delicato equilibrio fornendo la giusta sapidità. Chiude con una piacevole nota di mandorla dolce. Un vino ben strutturato, di corpo, persistente al gusto e di bella armonia e finezza.



DOLCETTO DOGLIANI PAPÀ CELSO

VINO ABBINATO AL RISOTTO AL TARTUFO NERO E ASIAGO

In questo risotto la tendenza dolce del riso, se pur presente, viene ad essere mascherata dall'aromaticità del tartufo e dal sapore dell'Asiago; il burro fornisce, poi, notevole untuosità. Per accompagnare un primo con queste caratteristiche ben si adatta questo Dolcetto che, versato nel bicchiere, appare di un del rosso rubino con note porpora, limpido e di buona consistenza. Al naso abbastanza ampio, vinoso e fragrante, floreale di rosa

e viola fruttato di frutta a polpa rossa e frutti di bosco con una notevole persistenza olfattiva. All'assaggio è secco al punto giusto, mantiene doti di freschezza e vivacità e chiude con una nota amarognola appena appena sensibile. Abbastanza caldo, di buon corpo ma non eccessivamente strutturato. Un vino fine e di buona armonicità con una trama tannica rotonda e non aggressiva ma di notevole persistenza gustativa.



SOVANA SUPERIORE SANGIOVESE CANTINE VITALIANO

VINO ABBINATO AL RISOTTO ALLA SALSICCIA

Per questo risotto, dove sapidità, grassezza e untuosità si accompagnano a una lieve tendenza dolce data dal riso, ho scelto un rosso di medio corpo ma ben profumato e dotato di tannini capaci di contrastare le componenti grasse del piatto. Il Sovana superiore a base Sangiovese, versato nel bicchiere appare di bella consistenza e di un colore rosso rubino acceso, intenso e limpido. Al naso è intenso e abbastanza complesso, vinoso e franco

nei sentori varietali floreali di viola e fruttati di ciliegia e piccoli frutti di bosco a polpa rossa. All'assaggio è caldo e morbido. Ripropone il frutto sentito al naso. Persistente, sapido e abbastanza fresco. Buona la trama tannica, caldo per il 13.5% di alcool svolto, di corpo e pronto. Abbastanza fine e abbastanza armonico sa ben rappresentare il terroir maremmano di provenienza.



SHIARÀ CASTELLUCCIO MIANO

VINO ABBINATO AL RISOTTO DI PESCE

Per un risotto di questo tipo rivolgiamoci a un bianco fresco e secco non barricato, che sappia contrastare la tendenza dolce del piatto, dotato di un variegato spettro gustativo e di buona persistenza al palato in modo da non scomparire di fronte all'intensità del sapore di cozze e vongole veraci. Questo Cataratto in purezza, versato nel bicchiere è di un intrigante giallo paglierino limpido con begli sprazzi di lucentezza. Alla rotazione si presenta abbastanza consistente. Al naso sale dritto e deciso con un bouquet ampio di frutta tropicale ma anche con

note agrumate accompagnate da sentori vegetali bosso e una sensibile mineralità che si sprigiona nel finale. Al gusto il frutto invade il palato e accompagna tutto il sorso. Ma, a parte le buone note pseudo-caloriche che riesce a donare, è la freschezza marcata e la sensibile sapidità che sviluppa a renderlo molto apprezzabile. Tutto questo in un insieme ben equilibrato. Vino dunque abbastanza fine e armonico che al suo arco possiede anche una bella persistenza gustativa.



ROSATO TOSCANO QUERCAROSA CANTINE PIEVE VECCHIA

VINO ABBINATO AL TIMBALLO DI RISO MARE E MONTI IN CASSA DI MELANZANE

Questo primo è caratterizzato dall'untuosità determinata dalle melanzane fritte, l'aromaticità dei funghi e la sapidità intensa della salsa caratterizzata dal concentrato di pomodoro e dalle vongole e dal loro liquido. E' un piatto che necessita di un buon rosato capace di contrastarne tutte le espressioni gustative e ho trovato adeguato questo toscano che, versato nel bicchiere, si presenta di colore rosa chiaretto intenso e profondo. Al naso il Sangiovese

in purezza si fa sentire con un floreale di rosa e un fruttato giocato su ciliegia e piccoli frutti di bosco a bacca rossa, mora e fragola, in un bouquet di buona intensità e persistenza. All'assaggio ripropone il frutto che invade piacevolmente e prosegue per tutto il sorso, rivelandoci un vino fresco e vivace, persistente e con una personalità ben evidente; cosa che a volte stenta a dimostrarsi nei vini rosati.



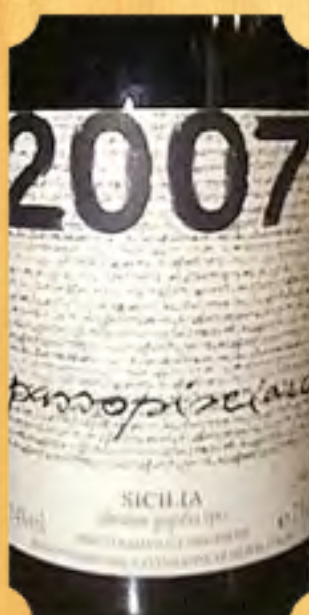
AGLIANICO D.O.C. SERPICO FEUDI DI SAN GREGORIO

VINO ABBINATO AL BUGLIONE D'AGNELLO

Secondo piatto caratterizzato dal sapore intenso dell'agnello, aromatico, con lieve acidità fornita dal pomodoro e untuoso. Rivolgetevi a un abbinamento classico per queste carni: un Aglianico irpino che, versato nel bicchiere, appare di un colore rubino con sfumature granate, consistente alla rotazione e ricco d'estratti.

Al naso si presenta con un ampio bouquet dove il fruttato di frutta rossa matura, ciliegia

e piccoli frutti di bosco, sfuma in note di confettura, liquerizia e tabacco e in una speziatura che meglio si manifesta stappando la bottiglia almeno un paio d'ore prima dell'assaggio. L'esame gustativo conferma le sensazioni olfattive aggiungendo notevoli note pseudo-caloriche e un tannino piacevolmente sensibile. Il vino è fresco e giustamente minerale, di notevole persistenza. Si rivela dotato di armonia e finezza.



ETNA ROSSO PASSOPISCIARO FRANCHETTI

VINO ABBINATO AL FALSOMAGRO

Piatto strutturalmente complesso per l'amorognolo degli spinaci, la tendenza dolce della carne e dell'uovo accompagnati dalla grassezza dei formaggi e dalla loro sapida aromaticità, il tutto legato dall'untuosità della salsa. Caratteristiche ben contrastate, da questo rosso siciliano che versato nel bicchiere appare di colore rosso rubino, trasparente e limpido. Al naso è intenso, di grande eleganza per le note

floreali di rosa rossa, fruttato con sentori di frutti di bosco, speziato, con sentori di macchia mediterranea, balsamo e liquirizia. Appare all'assaggio di grande eleganza e spessore, di viva freschezza, assai sapido con avvolgente morbidezza che leviga il tannino, mai astringente ed aggressivo (pur non essendo passato in legno) e di lunga persistenza. Un vino di buon corpo e ben equilibrato.



SYRAH LUNA MATTA CANTINA POGGIO AI LUPI

VINO ABBINATO AL FILETTO AL PEPE VERDE

Tendenza dolce, prepotente aromaticità forte succulenza e untuosità caratterizzano questo secondo piatto intramontabile e di norma sempre molto gradito. Per accompagnarlo ho scelto questo Syrah che, versato nel bicchiere, appare di un bel colore rosso rubino con marcati riflessi porpora, abbastanza consistente e limpido. Da aprire un'ora prima di degustarlo, al naso appare intenso e apre con un bel ventaglio fruttato di piccoli frutti di bosco, mirtilli e poi appaiono sentori

di cuoio, tabacco, sottobosco, liquirizia con un finale d'incenso. Lasciandolo ulteriormente sostare nel bicchiere si apprezzano note speziate ma dolci e appena accennate. Al gusto c'è buona corrispondenza tra naso e palato con il fruttato in primo piano che si prolunga in una buona PAI, fresco, di corpo e di media struttura.

La trama tannica ben amalgamata è sensibile ma senza note d'astringenza fastidiose.



TIGNANELLO ANTINORI

VINO ABBINATO AL PEPOSO COI CANNELLINI

Il piatto appalesa grassezza e untuosità al contempo. E' corposo, succulento, aromatico e piccante. Sensazioni appena stemperate dalla dolcezza dei cannellini. Ho fatto una scelta regionale puntando su un supertuscan: il Tignanello di Antinori che, versato nel bicchiere, appare di un intenso rosso rubino con riflessi aranciati appena apprezzabili, limpido (anche se questa valutazione risulta difficoltosa per la forza del colore). Intenso all'olfatto, di bella complessità, tutta giocata sull'equilibrio tra le note varietali degli uvaggi

e quelle dovute all'evoluzione in legno perché agli odori primari vegetali erbacei e alle note di frutta rossa matura si accodano spezie, dolci note di cioccolato, caffè, liquirizia e note etereo-balsamiche. Deciso l'attacco in bocca, abbastanza fresco e sapido, avvolgente, secco e caldo ricco in piacevoli tannini levigati, ci ripropone tutti i sentori che erano stati percepiti all'esame olfattivo. Di lunga persistenza, chiude con le note varietali vegetali e fruttate che tendono nel finale a mascherare l'apporto del rovere.



MERLOT CASA CANTINE LAPOSTOLLE

VINO ABBINATO ALLO STINCO DI MAIALE AL FORNO

Un arrosto di maiale succulento, aromatico e dotato di discreta untuosità. Dunque ho deciso di scegliere un rosso di medio corpo, un Merlot cileno, che si è rivelato ottimo compagno per questo piatto. I punti di forza che caratterizzano questa bottiglia e che ben predispongono all'assaggio sono un bouquet odoroso, ampio di frutta rossa matura, piccoli frutti di bosco, spezie dolci e un erbaceo di rosmarino. Questo rosso è meno «ruffia-

no» rispetto all'idea che ci si fa del Merlot, forse per il supporto di un 15% di Cabernet, che entra nella composizione rafforzandone corpo e struttura. E' vino di buona alcolicità che si esprime in sensibili note caloriche; il tutto all'assaggio viene equilibrato da una bella freschezza, accompagnata da tannini sensibili, capaci di acuirne la finezza perché piacevolmente integrati e levigati che blandiscono più che graffiare il palato.



RIBOLLA GIALLA VENICA E VENICA

VINO ABBINATO AL PESCESPADA AI PROFUMI MEDITERRANEI

La dolcezza del pescespada, le cui carni sono peraltro di sapore abbastanza intenso, l'aromaticità dell'origano dell'aglio e della cipolla rossa, assieme a una certa untuosità data dal pangrattato ben bagnato d'olio caratterizzano questo piatto dalla struttura non troppo complessa. Per accompagnarlo ci rivolgiamo a questo bianco prodotto dall'omonimo uvaggio in purezza. Versato nel bicchiere appare di buona consistenza e di un bel colore

giallo paglierino intenso e limpido. Al naso si presenta floreale di fiori freschi di campo e fruttato di pesca con sensibili note citrine e sensazioni d'erbe aromatiche.

All'esame gustativo ripropone le sensazioni olfattive presentandosi con una bella mineralità, abbastanza fresco e con buone note pseudo-caloriche. Ben bilanciato e di medio corpo.



BIANCO DI PITIGLIANO DISSETO CANTINE CENCINI

VINO ABBINATO ALLE POLPETTINE DI NEONATO

Secondo piatto segnato dal sapore deciso del novellame e caratterizzato dall'untuosità della frittura e dall'aromaticità fornita dal parmigiano e dal pepe bianco.

Abbinare a questo piatto, dai netti sentori mediterranei, un bianco di Pitigliano che, versato nel bicchiere, appare abbastanza consistente, di un accattivante giallo paglierino con sfumature dorate limpido e perfettamente trasparente.

Al naso è intenso e abbastanza ampio, franco nelle espressioni varietali fruttate di frutta esotica ananas. Si apre, se lo si lascia per qualche minuto nel bicchiere, a sentori di lievito con un finale agrumato. Al palato il frutto si ripropone ma sapidità e freschezza la fanno da padrone. Vino comunque abbastanza caldo, persistente e di buon corpo, si dimostra abbastanza fine ed equilibrato e alla fine risulta abbastanza armonico, di piacevole e facile beva.



SCRICCILO CANTINE VEGNI E MEDAGLIANI

VINO ABBINATO ALLA RANA PESCATRICE ALL'OTRANTINA

Secondo di forte impatto aromatico e dotato di notevole untuosità. Bisogna inoltre tener conto che le carni della pescatrice a filetti, se cotte a puntino, presentano una intrinseca succulenza. Per le caratteristiche di questo piatto ho scelto un rosato: lo Scricciolo delle cantine Vegni e Medagliani, che, versato nel bicchiere, appare abbastanza consistente, di un'accattivante colore rosa cerasuolo tenue,

limpido e perfettamente trasparente. Abbastanza intenso al naso, abbastanza ampio fruttato di frutta rossa fresca, ciliegia, piccoli frutti rossi, fragola, sentori erbacei ed erbe di campo. Snello di corpo, caldo coi suoi 13% di alcool svolto, di buona freschezza, mantiene in pieno il frutto. Fresco e sapido, si rivela abbastanza fine e abbastanza armonico. Buona la persistenza gustativa e di piacevole beva.



VERDICCHIO DI MATELICA CAMBRUGIANO

VINO ABBINATO AL SARAGO AL CARTOCCIO IN SALSA SAPORITA

Piatto dall'abbinamento difficoltoso per la presenza dell'aceto. Ho trovato adeguato questo Verdicchio che, versato nel bicchiere, all'esame olfattivo esprime a pieno il carattere del vitigno, richiamando aromi di frutta matura a tratti tropicale, accarezzati da scorza di agrumi mandarino e bergamotto, floreali di gelsomino e aromatiche di timo su un caldo sfondo minerale.

Morbidezza, buon corpo, adeguata struttura e sufficiente acidità lo rendono fine e armonico. Al sorso si rivela di marcata sapidità, chiudendo con lunga persistenza delle note fruttate.



ETNA BIANCO CANTINE SCILIO

VINO ABBINATO AL SARAGO AL FORNO CON PATATE NOVELLE

Secondo piatto caratterizzato dalla tendenza dolce delle patate e del pesce che è accompagnata dalla piccantezza fornita dal peperoncino fresco, dall'aromaticità del basilico, un minimo di untuosità dell'olio e la pastosità delle patate.

Ho trovato adeguato accostargli questo Etna Bianco D.O.C. di non eccessivo corpo ma di buona morbidezza, capace di contrastare

il piccante. Secco al punto giusto e dotato di sufficiente acidità e sapida mineralità.



LE RICETTE DI ROPA55

cookaround

**DIRETTORE
RESPONSABILE
EDITORIALE**

Luca Pappagallo

**PROGETTAZIONE
GRAFICA**

Boris Orlovich

REDAZIONE

Domenica Aliberti

Silvia Trenti

Alessandra Biferale



Cookaround: <http://www.cookaround.com/>

Scarica l'app: <http://mobile.banzai.it/showcase/cookaround/it/>