



La rotta del Vino
1° Edizione
18 e 19 settembre 2004

“LE RICETTE”

in collaborazione con
Falurewine



*Ricetta di Tani Lorella
Chef del Ristorante "Lo Scoglietto"
Via Carlo Pisacane, 118 – Piombino (LI)*

Il piatto del 18 Settembre

***Ravioli al Nero di Seppia ripieni
di Orata con Salsa alla Margherita***

Vino abbinato: "Rosso degli Appiani 2000" - Az. Agr. San Giusto

Ingredienti per la sfoglia:

- ▶ 10 tuorli d'uovo, 5 uova intere
- ▶ ½ kg di farina
- ▶ sale
- ▶ nero di seppia

Per il ripieno:

- ▶ 2 orate di media grandezza
- ▶ 4 uova
- ▶ 250 g ricotta
- ▶ sale, pepe, prezzemolo tritato, porro tritato, erbe aromatiche

Per la salsa:

- ▶ 1 margherita
- ▶ aglio e peperoncino tritati
- ▶ vino bianco
- ▶ pomodoro passato
- ▶ prezzemolo tritato

Lavorare la sfoglia come di consuetudine aggiungendovi il nero di seppia. Per il ripieno sfilettare e spellare le orate, farle a pezzetti e insaporirle in padella con del porro tritato, prezzemolo, erbe aromatiche, sale, olio. Far raffreddare l'impasto ed aggiungervi le uova e la ricotta. Tirare la sfoglia, tagliarla per i ravioli e farcirla con il ripieno, cuocere i ravioli in acqua bollente.

Per la salsa di Margherita:

Far sudare in padella un trito di aglio, peperoncino e prezzemolo, aggiungere la polpa del crostaceo tagliata a pezzi e bagnare con del vino bianco. Far ritirare il vino, aggiungere il pomodoro, aggiustare di sapore e continuare la cottura.

Nappare i ravioli con la salsa e decorare il piatto a piacimento.

Il piatto del 19 Settembre

Trancio di Spigola sfilettata con Tortino di Pecorino di Pienza, Gambero Imperiale al gratin e Julienne di Porcini

Vino abbinato: "Bontesco bianco 2003" - Az. Agr. San Giusto

Ingredienti:

- 🔥 1 spigola di 3 kg circa
- 🔥 10 gamberoni imperiali freschi
- 🔥 3 grossi porcini freschi

Per il tortino di pecorino:

- 🔥 400 g di pecorino stagionato
- 🔥 4 tuorli, 4 uova intere
- 🔥 500 g di panna da cucina
- 🔥 pancarrè tritato
- 🔥 sale

Sfilettare e squamare la spigola mantenendo la pelle. Tagliarla a tranci e infornarla in una teglia con vino bianco, acqua, sale, pepe, rosmarino e aglio. Nel frattempo preparare il tortino: mettere tutti gli ingredienti nel robot e azionare. Imburrare degli stampini da budino e adagiarsi sul fondo del pancarrè unto, riempire poi con il composto. Cuocere a bagnomaria per 20 minuti circa a 180°.

Intanto sgusciare le code dei gamberi lasciando la testa attaccata, passarle nel pancarrè unto, salare e infornare per pochi minuti.

Composizione del piatto:

Disporre su un lato il pesce, di fianco il tortino e sopra di questo il gamberone gratinato. Tagliare a julienne il porcino, disporlo sopra il gamberone e velare il tutto con il sughetto del pesce ritirato.

Decorare il piatto a piacimento.



Ricette di Emanuele Vallini

Chef della Taverna

“ La Carabaccia ”

Via della Camminata 15 Bibbona (LI)

Il piatto del 18 Settembre

Piccoli Gnocchi di Olive Nere con Basilico e Pomodorini ciliegia

Vino abbinato: “ Principe Guerriero ” – Az. Agr. Pagani De Marchi

Ingredienti per gli Gnocchi:

- 500gr patate rosse bollite
- 100gr farina doppio zero
- 50gr farina Manitoba
- 2 rossi d'uovo
- 250gr olive nere taggiasche denocciolate
- sale q.b.

Cuocere le patate al vapore con tutta la pelle in modo che rimanga più asciutta possibile. Passare al setaccio e mettere il ricavato in una bacinella. Aggiungere i rossi d'uovo, le farine, il sale e le olive denocciolate e tritate con una lama di coltello.

Impastare il tutto con le mani fino a raggiungere la consistenza giusta.

In un tavolo spolverato di farina, fare delle piccole strisce cilindriche e, aiutandosi con un coltello, fare delle piccole palline.

Passarle in un setaccio per agevolare la loro rotondità e tuffarle in acqua bollente salata; quando vengono a galla sono pronte per passarle nel sugo.

Ingredienti per la Salsa:

- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di basilico (a foglia piccola)
- 150gr di pomodorini ciliegia spaccati a metà
- 10 olive nere (private del nocciolo)
- 1 cucchiaio di olio extravergine

In una padella mettere l'olio e lasciare imbiondire l'aglio tritato, il basilico e le olive; aggiungere i pomodorini e cuocere tutto con fino a quando saranno ben appassiti. Se la salsa è troppo asciutta, aggiungere un mestolino di brodo vegetale.

Il piatto del 19 Settembre

Emincè di coniglio al profumo di timo e zucchine

Vino abbinato: " Casa Nocera" - Az. Agr. Pagani De Marchi

Ingredienti:

- 🔥 2 filetti di coniglio
- 🔥 2 cucchiaini di olio extravergine
- 🔥 2 rametti di timo fresco
- 🔥 ½ bicchiere di vino bianco
- 🔥 1 zuccina tagliata a dischetti
- 🔥 1 patata bianca (per guarnizione)
- 🔥 1 pomodorino ciliegia (per guarnizione)
- 🔥 un ciuffetto di prezzemolo

Lasciare scaldare l'olio, aggiungere il timo e i filetti di coniglio scaloppati con un coltello a lama sottile. Quando saranno ben dorati, sfumare con il vino e lasciare evaporare. Aggiungere il sale e con l'aiuto di un dl di brodo vegetale aggiustare la consistenza della salsa.

A parte far saltare le zucchine con un filo di olio e uno spicchio di aglio in camicia, a tre quarti di cottura aggiungerle nel coniglio e terminare di cuocere il tutto

Per la guarnizione del piatto

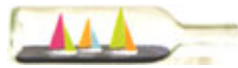
Pelare le patate e con la mandolina fare delle fette sottili a forma di rete (patate Goffredo).

Metterle nell'apposito stampino e passarle in olio caldo 150°.

Incidere il pomodorino sul fondo e passarlo nell'olio bollente per 1 minuto; quando sarà cotto risulterà a forma di caramella.

Mettere il pomodorino dentro il cestino di patate e posizionarlo su di un lato del piatto.

Con un cucchiaino sistemare il coniglio al centro del piatto e spolverare con un pizzico di prezzemolo tritato.



Ristorante "La Pineta"

Il piatto del 18 Settembre

***Gnocchetti Neri con Calamaretti,
Asparagi di mare e Vongole***

Vino abbinato: "La Serra 2002" - Az. Agr. Caiarossa

Ingredienti per 4 persone:

- ▶ 500 g di patate lessate
- ▶ 150 g di farina
- ▶ 2 rossi d'uovo
- ▶ 2 cucchiaini di nero di seppia
- ▶ asparagi di mare
- ▶ 100 g di vongole sgusciate
- ▶ 300 g di calamaretti
- ▶ aglio, olio, peperoncino, sale
- ▶ pomodorini tagliati a cubetti

Il piatto del 19 settembre

***Guazzetto di Pesce, Crostacei e Calamari
nel tegame con Pomodoro fresco
e Pane abbrustolito***

Vino abbinato: "Solaria Inzolia bianco 2003" - Az. Agr. Caiarossa

Ingredienti per 4 persone:

- ▶ 4 gamberi rossi, 4 scampi, 4 moscardini, 4 calamari,
- ▶ 4 tranci di pescatrice, 4 filetti di triglia, 4 cicale, cozze
- ▶ uno schizzo di vino bianco
- ▶ aglio, olio, peperoncino, prezzemolo
- ▶ 8 fette di pane



Ristorante "**Bagno Tirreno**"
Lungomare C. Colombo, 1
Caletta di Castiglioncello (LI)

Il piatto del 18 settembre

Bavette ai crostacei

Vino abbinato: "Sassobucato 2001" - Az. Agr. Russo

Ingredienti:

- 🔥 400 g di pasta (bavettine)
- 🔥 500 g granchio fresco
- 🔥 300 g granseola
- 🔥 1 spicchio di aglio
- 🔥 2 peperoncini
- 🔥 ½ cipolla bionda
- 🔥 un mazzetto di erbe aromatiche
- 🔥 5 cucchiaini di brodo di pesce
- 🔥 5 pomodorini pachino
- 🔥 olio extravergine, sale

Tagliate in piccoli pezzi il granchio e la granseola.

Scaldate 50 g di olio extravergine con peperoncino, aglio, il mazzetto di erbe aromatiche, la cipolla ed i pomodorini tagliati,

Aggiungete il granchio e la granseola, bagnate con il brodo di pesce e fate cuocere 7/8 minuti.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e saltatela in padella. Completate con un filo di olio extravergine.

Il piatto del 19 settembre

Spaghetti del Tirreno

Vino abbinato: "Pietrasca bianco 2003" - Az. Agr. Russo

Ingredienti:

- 400 g spaghetti "Martelli"
- 20 vongole veraci
- 20 cozze
- 200 g scampetti freschi
- 200 g gamberetti freschi
- 1 spicchio di aglio
- 2 peperoncini
- prezzemolo, olio extravergine, sale
- 5 cucchiaio di brodo di pesce
- 5 pomodorino pachino

Scaldate 50 g di olio in una larga padella con aglio e peperoncino.

Unite i molluschi, coprite per alcuni istanti, aggiungete i crostacei e rosolate il tutto per 2-3 minuti in modo che i molluschi si aprano.

Aggiungete i pomodorini tagliati ed il prezzemolo.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione.

Scolatela e saltate in padella.

Distribuite la pasta nei piatti e completate con un filo di olio extravergine di oliva e un pò di prezzemolo.



Osteria "*San Guido*"
Bolgheri

Il piatto del 18 Settembre

Minestra di Trippa, Cavolo nero e Fagioli cannellini

Vino abbinato: "Guidalberto 2002" - Tenuta San Guido

Ingredienti per 4 persone:

- 🔥 400 g di trippa
- 🔥 2 mazzi di cavolo nero
- 🔥 mezza cipolla bianca, salvia, rosmarino, uno spicchi di aglio
- 🔥 olio, sale, pepe
- 🔥 pomodoro

Far andare con un pò di olio l'aglio con la buccia e la cipolla; appena rosolati il cavolo tagliato a pezzi. Quando sarà appassito unire la trippa a listarelle, salare e far rosolare per circa 15 minuti mescolando frequentemente. A parte far cuocere i fagioli con salvia e rosmarino.

A questo punto aggiungere i pomodori alla trippa, coprire e far cuocere ancora per 30 minuti circa. Poco prima di servire aggiungere i fagioli precedentemente cotti, girare bene e impiattare. Pepare a piacere.

Il piatto del 19 Settembre

Brasato di manzo al vino rosso

Vino abbinato: "Le Difese 2003" - Tenuta San Guido

Ingredienti per 4 persone:

- ▶ 1 kg di sorra di manzo
- ▶ ½ kg di cipolle bianche
- ▶ 4 carote, ½ sedano verde
- ▶ 1 l di vino rosso
- ▶ sale, olio, alloro, bacche di ginepro, pepe in grani

Questo secondo piatto richiede di un giorno di anticipo per la preparazione.

Mettere a bagno la carne con il vino e tutte le verdure tagliate a pezzi, lasciare riposare in frigo per una notte. Il giorno dopo far andare le verdure scolate del vino con un pò di olio.

Appena appassite aggiungere la carne e farla rosolare bene da ambedue i lati, aggiungere il vino fino a coprire e cuocere per circa 2 ore. Tagliare la carne a fette piuttosto spesse con sopra il sugo passato.



Ristorante " Bagnoli"

Il piatto del 18 Settembre

***Sformatino tiepido di Ricotta
fasciato con Zucchine, Vellutata di Pomodoro e
Veli di Petto d'oca affumicato***

Vino abbinato: " Allodio Bianco" 2003 – Podere San Michele

Ingredienti:

- 🌿 ricotta di capra
- 🌿 sale, pepe
- 🌿 basilico
- 🌿 zucchine grigliate
- 🌿 pomodoro fresco
- 🌿 pesto petto d'oca affumicato
- 🌿 porro
- 🌿 olio extra vergine

Il piatto del 19 Settembre

***Petto di Piccione marinato con Senape,
Miele e Vinsanto
servito con Fichi caramellati
e Tortino di Patate novelle***

Vino abbinato: " Allodio Rosso" 2000 – Podere San Michele

Ingredienti:

- 🌿 petto di piccione
- 🌿 senape
- 🌿 zenzero
- 🌿 miele
- 🌿 sale, pepe, alloro
- 🌿 burro
- 🌿 vinsanto
- 🌿 fichi
- 🌿 zucchero
- 🌿 patate novelle
- 🌿 olio extra vergine



Hotel Ristorante " I Ginepri"
Viale Italia, 13 - Marina di Castagneto (LI)

Il piatto del 18 Settembre

***Tortino di Bietoline selvatiche
con Calameretti saltati***

Vino abbinato: " Grattamacco Bianco" – Az. Agr. Collemassari

Ingredienti:

- ▶ Calamaretti o Seppioline
- ▶ olio extra vergine di oliva
- ▶ aglio, salvia
- ▶ pomodorini ciliegia

Per il tortino:

- ▶ bietoline selvatiche cotte
- ▶ besciamella classica
- ▶ parmigiano
- ▶ uova
- ▶ cipolla o scalogno
- ▶ olio extra vergine di oliva
- ▶ sale, pepe, noce moscata

Dopo aver fatto cuocere le bietoline, tritarle e saltarle in padella con la cipolla soffritta in olio extra vergine di oliva. Unire la besciamella e raffreddare. Unire poi le uova e tutti gli altri ingredienti. Cuocere in forno in appositi stampini a 160° con un pò di vapore per 15 minuti circa.

Sformare e servire con calamaretti o seppioline saltati/e in padella con olio extra vergine di oliva, aglio e salvia e pomodorini ciliegia a pezzi per pochissimi minuti. Servire immediatamente.

Il piatto del 19 Settembre

Spiedini di Tonno rosso al Lardo di Cinta senese e Salsa mediterranea

Vino abbinato: "Grattamacco Rosso" - Az. Agr. Collemassari

Ingredienti:

- 🔥 filetti di tonno rosso nostrale
- 🔥 lardo di cinta senese
- 🔥 erbe aromatiche
- 🔥 olio
- 🔥 vino rosso
- 🔥 sale, pepe

Per la salsa:

- 🔥 pomodorini ciliegia
- 🔥 capperi
- 🔥 olive razze
- 🔥 olio
- 🔥 acciughe sotto sale
- 🔥 basilico

Marinare i filetti di tonno per 2 ore con olio extra vergine di oliva, sale, pepe e vino rosso, poi sgocciolarli e asciugarli. Preparare il trito di erbe aromatiche (timo, salvia, rosmarino, origano...) e cospargere i filetti di tonno. Poi avvolgerli con una fetta di lardo di cinta senese. Tagliare i filetti a pezzi e confezionare gli spiedini che verranno cotti brevemente sulla griglia ben calda.

In una padella scaldare l'olio extra vergine di oliva, l'aglio e unire i pomodorini tagliati a pezzi e tutti gli altri ingredienti già preparati. Cuocere pochi minuti e alla fine unire il basilico.

Servire gli spiedini accompagnati dalla salsa ben calda.



“ Gualdo del Re”

Località Notri 77 – Suvereto (LI)

Il piatto del 18 Settembre

Filetto di Maremmana in salsa Rennero e Mirtilli con Patate soffici al Lardo

Vino abbinato: “ L’Rennero” – Az. Agr. Gualdo del Re

Ingredienti:

- ▶ 200 g di filetto
- ▶ 20 g di mirtilli
- ▶ farina
- ▶ pepe
- ▶ 1 cucchiaino da caffè di “demiglass”
- ▶ 1 bicchiere di l’Rennero
- ▶ 1 noce di burro

Il piatto del 19 Settembre

Anguria di baccalà

Vino abbinato: “Strale” – Az. Agr. Gualdo del Re

Ingredienti:

- ▶ 2,5 kg di baccalà
- ▶ 500 g filetti bianchi
- ▶ 1 melanzana
- ▶ 1 peperone
- ▶ 3 zucchine
- ▶ 5 uova
- ▶ 500 g di panna
- ▶ nero di seppia
- ▶ pan carrè
- ▶ 3 cozze sgusciate
- ▶ 1 falda di pomodoro



Ristorante "Castello del Trebbio"
Firenze

Il piatto del 18 Settembre

*Panzanella all'Acqua di mare,
Tzaziky con Pinoli di San Rossore
e Gamberi arricciati alla Liquirizia*

Vino abbinato: "Rosso delle Miniere" 1999 - Fattoria Sorbaiano

Il piatto del 19 Settembre

*Pescatrice in Porchetta con Bon-bon di Porcino
agli Scampi su Fonduta di Cannellini*

Vino abbinato: "Lucestraia Bianco 2001" - Fattoria Sorbaiano



Ristorante - Wine Shop "*Frantoio*"
Via della Madonna, 9
Montescudaio (PI)

Il piatto del 18 Settembre

Agnolotti al sugo di "Le Volte"

Vino abbinato: "Le Volte 2003" - Tenuta dell'Ornellaia

Si facciano cuocere separatamente le carni di manzo, maiale e tacchino con olio extravergine di oliva, sale, pepe, salvia e uno spicchio di aglio non sbucciato.

Rosolare del cervello di vitellone con poco burro.

Passare al tritacarne il tutto. Amalgamare bene con l'aggiunta di un poco di sugo dello stracotto (di cui sopra). Aggiustare di sale e di pepe, aggiungere ricotta ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Preparate una sottile sfoglia impastando uova e farina. Create con essa dei piccoli ravioli farciti con un cucchiaino dell'impasto sopra descritto.

Cuoceteli in acqua bollente, scolate e servite con sugo di stracotto o burro e salvia.

Cospargete di parmigiano e ...

... buon appetito!

Il piatto del 19 Settembre

Brasato alle Serre Nuove con Cipolline e Porcini

Vino abbinato: "Serre Nuove 2002" - Tenuta dell'Ornellaia

Ingredienti:

- ▶ Sorra o campanello (di bovino adulto)
- ▶ Cipolla, carota, salvia, rosmarino, sedano, alloro
- ▶ Vino rosso (possibilmente di corpo)
- ▶ Funghi porcini
- ▶ Olio extravergine, sale, pepe

Legate la carne, mettetela in infusione con tutti gli aromi e il vino per 24 ore.
Sgocciolate la carne, copritela di sale e pepe e fatela ben rosolare in un dito di olio.
Una volta rosolata uniformemente, aggiungete gli aromi ed il vino. Fate evaporare il vino e portate a fine cottura con brodo di manzo.

Ultimata la cottura togliete la carne dalla casseruola e affettatela in tranci di circa un centimetro di spessore.

Passate il fondo di cottura con un passaverdura, mettetelo di nuovo nella casseruola aggiungendo i porcini tagliati a fette e fate andare a fuoco lento per circa 20 minuti. Disponete le fette di carne nell'ingotolo facendole insaporire q.b. (la carne deve risultare morbidissima al tatto).

Servite con delle cipolline borettane stufate nel vino rosso



Ristorante " Del Duca"
Volterra

Il piatto del 18 Settembre

*Polentina di Farina di mais,
Fagioli con l'occhio e Scampi al Rosmarino*

Vino abbinato: " Steccaia" – Podere La Regola

Il piatto del 19 Settembre

*Filetto di Tonno su Cartilagine di Bue,
Frutti di mare, Lamelle di porcini
e Fegato d'oca guarnito con
Midollo di bue scottato*

Vino abbinato: " La Regola" – Podere La Regola



Ricette di Claudio Ricci
Chef del Ristorante
“EnoPizza & Ristò”
Rosignano

Il piatto del 18 Settembre

Tortelli Tigrati in salsa di Triglia

Vino abbinato: “Guado al Melo” bianco – Az. Agr. Guado al Melo

Preparare la sfoglia con farina, uova, sale, nero di seppia, concentrato di pomodoro, spinaci. Stendere l'impasto e farcire con ricotta e minestra di pesce.

Dare forma ai tortelli quindi cuocere in abbondante acqua salata.

Per la salsa:

Sfilettare le triglie e rosolare per pochi minuti con un trito di aglio, cipolla, prezzemolo, salvia, olio extra vergine di oliva.

Sfumare con del vino bianco e aggiungere i pomodorini ed il basilico.

Condire i tortelli con questa salsa.

Il piatto del 19 Settembre

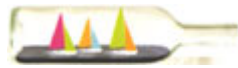
Petto di Faraona in Salsa Nobile

Vino abbinato: “Guado al Melo” rosso – Az. Agr. Guado al Melo

Fare rosolare il petto della faraona in una padella con olio extra vergine di oliva, alloro, rosmarino e aglio; quando è ben rosolato su ambedue le parti spolverare con della farina, salare e aggiungere il vino rosso (Guado al Melo) in quantità tale che ne consenta la cottura.

Togliere il petto dalla padella e filtrare la salsa in modo da renderla liscia e cremosa.

A questo punto, tagliare il petto in scaloppe per disporlo nel piatto di portata, guarnire con la salsa nobile e accompagnare con delle patate duchessa.



Ristorante "Ghinè e Cambri"

Livorno

Il piatto del 18 Settembre

La Paella Nera

Vino abbinato "Achenio bianco" 2003 - Campo alla Sughera

Ingredienti:

- ▶ 500 g di riso
- ▶ 4 sogliole medie (250 g)
- ▶ 16 scampi medi
- ▶ 8 mazzancolle
- ▶ 1 kg di cozze
- ▶ 600 g di seppie
- ▶ 1 mazzetto di odori
- ▶ 4 cipolle medie
- ▶ 6 pomodori
- ▶ 6 spicchi di aglio
- ▶ 250g piselli
- ▶ 4 peperoni (2 rossi e 2 gialli)
- ▶ sale, pepe nero, peperoncino di cayenna
- ▶ olio extravergine di oliva
- ▶ vino bianco

Pulire scampi, mazzancolle, seppie (conservare il nero), sfilettare le sogliole, pulire le cozze. Tagliare le cipolle in juliënne e il sedano e le carote a fettine. Tritare il prezzemolo. Spellare e tagliare a fettine i pomodori. Cuocere i peperoni in forno, spellarli e tagliarli a fettine.

Fate appassire le cipolle nella paelliera con l'olio di oliva, l'aglio, il sedano e le carote.

Aggiungere il riso, lasciare insaporire e bagnare con il vino bianco. Aggiungere le seppie tagliate a fettine con il nero, i piselli ed i pomodori. Unire le mazzancolle, gli scampi e le sogliole a scalare secondo la cottura.

Bagnare regolarmente con fumetto di pesce ricavato dalla pulitura.

Decorare con i peperoni e aggiungere il prezzemolo a pioggia. Servire subito.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

Il piatto del 19 Settembre

Spaghetti al colombaccio

Vino abbinato "Arnione" 2001- Campo alla Sughera

Ingredienti:

- 🌿 1 colombaccio
- 🌿 300g di funghi misti
- 🌿 4 carote
- 🌿 3 costole di sedano
- 🌿 2 grosse cipolle rosse
- 🌿 4 spicchi di aglio
- 🌿 4 foglie di alloro
- 🌿 1 bicchierino di brandy
- 🌿 1 pizzico di noce moscata
- 🌿 1 noce di burro
- 🌿 olio extravergine di oliva
- 🌿 brodo vegetale
- 🌿 vino bianco
- 🌿 sale

Soffriggere tutti gli odori con l'olio ed il burro. Aggiungere il colombaccio a pezzetti e lasciare cuocere per circa 1 ora. Incorporare il vino bianco e lasciare evaporare.

Aggiungere il brodo vegetale e lasciare cuocere per 1 ora e 30 minuti circa.

Incorporare i funghi e far cuocere per altri 15 minuti.

Allontanare dal fuoco e disossare il colombaccio.

Rimettere tutto di nuovo sul fuoco e aggiungere brandy e noce moscata.

Condire gli spaghetti con la salsa e servire subito.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 2 ore e 30 minuti circa



Trattoria "da Badò"
Volterra (PI)

Il piatto del 18 Settembre

Pappardelle di Lepre

Vino abbinato "Ultimo Sole"- Fattoria Poggio Gagliardo

Con "pappardella" si intende, nel volterrano, un sugo di carne - generalmente selvaggina: lepre, cinghiale, istrice, fagiano, ecc...- atto al condimento di pasta secca di solito le "reginelle".

Questa piccola premessa serve a distinguere l'uso generale volterrano da quello nazionale, che, con il termine pappardelle, indica di solito semplicemente un tipo di pasta all'uovo.

Procedimento:

Si spezza la lepre in grossi pezzi. La si lasci, per un paio di ore, in una marinatura di vino rosso con cipolla, aglio, rosmarino e alloro tagliati grossolanamente.

A parte si prepari un battuto con abbondante rosmarino, cipolla, aglio, alloro, carota.

Si tolga la lepre dalla marinatura e si disponga con il battuto in una casseruola con l'aggiunta di olio, sale, pepe, noce moscata a pezzettini e 2 o 3 foglie di alloro intere.

Mettere a fuoco lento fin tanto che la polpa non si separi bene dall'osso.

Aggiungere man mano del buon vino rosso. A cottura ultimata si lasci raffreddare il tutto, quindi procedere alla spolatura.

Le ossa vanno raccolte in una pentola a parte dove verranno fatte ribollire con un buon brodo di manzo.

Le carni ottenute con la spolatura vengono battute fino ad ottenere un composto.

Questo composto, aggiunto al fondo di cottura, viene rimesso sul fuoco con il brodo ottenuto dalla ribollitura delle ossa opportunamente colato.

Se la lepre è genuina e fresca si aggiungerà a questo punto del sangue messo da parte precedentemente.

Grattate ancora noce moscata. A parte far rosolare fino a bruciatura aglio e rosmarino in abbondante olio extravergine di oliva.

Al termine colare l'olio dalla "bruciata" dentro la pappardella.

Continuare la cottura a fuoco lentissimo, finché la pappardella non avrà esaurito tutte le schiume.