

Ricette Vialline di Suglio



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla.....
...Rosa Sangria, Pecorino-Knötchen, Olivenöl-Extravergine-Eis...



Die „rosa“ Sangria

Zutaten für 6-8 Personen:

1 Flasche NubeRosa (oder rosaRosa)

ca. $\frac{1}{2}$ Flasche Perlwein Mussantino Selvatico

$\frac{1}{2}$ l Mineralwasser mit Kohlensäure

12 unbehandelte Erdbeeren (plus 6-8 Erdbeeren, die ganz belassen werden, um die Gläser zu dekorieren)

3 Ed unbehandelte Himbeeren

1 unbehandelter Apfel

1 $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitronen

2-3 Ed Rohrzucker (nach Geschmack)

Minzblättchen zum Garnieren

Waschen Sie das Obst, entfernen Sie das Kerngehäuse des Apfels und das „Grün“ der Erdbeeren und schneiden Sie alles in kleine Stücke (mit Ausnahme der Himbeeren und einer halben Zitrone, die Sie beiseitestellen). Geben Sie das Obst in eine große Glaskaraffe oder in eine Schüssel und fügen Sie den Zucker und den Saft der beiseitegestellten halben Zitrone hinzu. Umrühren, die Himbeeren hineingeben, den NubeRosa angießen und das Ganze 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren fügen Sie das Mineralwasser und eine halbe Flasche Mussantino Selvatico (oder die Menge, die Sie je nach gewünschtem Alkoholgehalt bevorzugen) sehr vorsichtig hinzu, um die „Perlen zu retten“. Dann nochmals behutsam umrühren.... Nun müssen Sie nur noch den Rand eines jeden Glases mit einer in der Mitte eingeschnittenen Erdbeere dekorieren, zwei Schöpfkellen Sangria einfüllen und zwei Minzblättchen zur Verzierung darauf geben. Wählen Sie die Früchte für den rosafarbenen Cocktail je nach Jahreszeit und Geschmack: Pfirsiche, Melonen, Aprikosen oder Orangen und Birnen..... er wird in jedem Fall köstlich sein!



Pecorino-Knötchen

Zutaten für etwa 25 Knötchen:

50 g geriebener reifer Pecorino

200 g Mehl Type 405

70 ml kühl-schrankkalte Vollmilch

2 TL Oregano

100 g kühl-schrankkalte Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Das Mehl, die gestückelte Butter, einen Teelöffel Oregano und das Salz in dem Mixer geben und bearbeiten, bis eine krümelige Mischung entsteht. Auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde hineindrücken; 40 g geriebenen Pecorino und nach und nach die Milch in die Mulde geben, dabei mit den Händen arbeiten, um das gesamte Mehl aufzunehmen, und kneten, bis eine kompakte Kugel entstanden ist. Leicht flach drücken, in ein Geschirrhandtuch wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit etwa walnussgroße Stücke des Teigs abtrennen und mit leicht bemehlten Händen zu dünnen, etwa 18 cm langen Röllchen formen. Verknoten Sie die Röllchen vorsichtig, bis der ganze Teig aufgebraucht ist; legen Sie die fertigen Knötchen nach und nach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, bestreuen Sie sie mit dem aufgeschlagenen Ei und streuen Sie den restlichen Pecorino und Oregano darüber. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 18-20 Minuten lang backen; dann herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Diese goldfarbenen und duftenden „Häppchen“ werden buchstäblich „wie warme Semmeln weggehen“... darauf können Sie wetten!



Brot-Gnocchi mit frischen Sardellen, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen:

250 g altbackenes toskanisches Weißbrot, 250 ml Milch, 1 Ei, 200 g Mehl + 2 Handvoll, 30 g geriebener gealterter Pecorino, Salz und Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss (nach Geschmack)

2 l Gemüsebrühe zum Kochen der Gnocchi: 2 l Wasser, 2 Stangen Staudensellerie, 1 Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Karotte, Salz

Für die Soße: 350 g frische, ausgenommene Sardellen, 200 g Kirschtomaten, 2 ungeschälte Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl Extravergine, $\frac{1}{2}$ frische Chilischote, Salz und Pfeffer

Bereiten Sie zunächst die Gemüsebrühe zu: Das Gemüse in einem mit dem Wasser gefüllten Topf etwa 20 Minuten köcheln lassen, dann das Gemüse entfernen, die Brühe filtern und beiseitestellen.

Nun für die Gnocchi die Kruste des Brots entfernen, die Krume in Würfel schneiden, diese in eine große Schüssel geben, das Mehl hinzufügen und alles mit einem Holzlöffel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Parmesan und die Muskatnuss hinzufügen und mit den Händen sorgfältig verkneten. Das Ei in einem tiefen Teller mit der Gabel aufschlagen und die Milch nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Mischung in die Schüssel mit dem Brot geben und vorsichtig mit dem Holzlöffel vermengen, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Lassen Sie den Teig mit einem Küchentuch bedeckt 10 Minuten ruhen. Dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, die Hände mit Wasser benetzen und Kügelchen mit einem Durchmesser von ca. 2 cm aus dem Teig formen. Sobald sie fertig sind, eines nach dem anderen zum Ruhen auf die bemehlte Arbeitsfläche legen.

Zur Zubereitung der Soße die Sardellen vorsichtig unter fließendem Wasser waschen und Kopf, Schwanz und Mittelgräte entfernen; noch einmal kurz abspülen und in ein Sieb legen. Erhitzen Sie den Knoblauch „im Hemd“ (mit der Schale und nur mit dem Handballen zerdrückt) und die Chilischote mit dem Öl in einer Pfanne mit schwerem Boden. Sobald der Knoblauch goldgelb ist, beides herausnehmen und die gewaschenen und halbierten Kirschtomaten und die Pinienkerne hineingeben. Salzen, pfeffern, gut vermischen, die Hitze erhöhen und 5 Minuten kochen lassen. Dann auch die Sardellenfilets hineingeben und weitere 3-4 Minuten köcheln lassen, bis der Fisch, den Sie mehrmals wenden, weiß geworden ist; zerstückeln Sie ihn dann ein wenig mit dem Kochlöffel. In einem Topf die Brühe erneut zum Kochen bringen und die Gnocchi 5-6 Minuten darin garen: In der Zwischenzeit die Soße nochmals erwärmen, die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus der Brühe nehmen, in die Soße geben und das Ganze zusammen mit einem halben Schöpflöffel Flüssigkeit einige Minuten lang Geschmack annehmen lassen. Heiß servieren!



Gemüse-Mozzarella-Auflauf

Zutaten für 4-5 Personen:

- 1 kleine rote Paprikaschote (300 g)
- 1 kleine gelbe Paprikaschote (300 g)
- 1 Aubergine (340 g)
- 2 Zucchini (450 g)
- 2 Eier
- 400 g Mozzarella (oder sehr junger Pecorino)
- 100 g geriebener gealterter Pecorino
- 2 TL Oregano
- 2 EL Olivenöl Extravergine
- Salz

Das Gemüse gründlich waschen, putzen (dabei auch die Samen und weißen Sehnen im Inneren der Paprikaschoten entfernen) und der Länge nach in Streifen schneiden.

Erhitzen Sie einen Esslöffel Olivenöl in einer schweren Pfanne und geben Sie das Gemüse hinein (wenn nicht alles auf einmal hineinpasst, bereiten Sie es in mehreren Durchgängen zu). Sobald es nach und nach etwas Farbe angenommen hat und „welk“ geworden ist, nehmen Sie es heraus und stellen es auf einem Teller beiseite. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Eier mit 80 g Pecorino in einer Schüssel aufschlagen. Setzen Sie nun eine Ofenform mit einem Esslöffel Olivenöl ein, verteilen Sie eine Schicht Gemüse auf dem Boden, geben Sie etwas Mozzarella und Eimasse darüber, würzen Sie mit Salz und Oregano und fahren Sie auf diese Weise fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Bestreuen Sie die Oberfläche mit dem restlichen Pecorino und schieben Sie den Auflauf für 25 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen. Auf der Oberfläche wird sich eine schöne goldgelbe Kruste bilden. Herausnehmen und vor dem Servieren 10-15 Minuten ruhen lassen.



Olivenöl-Extravergine-Eis

Zutaten für 6 Personen:

800 ml Milch

200 ml Sahne

200 ml Olivenöl Extravergine

200 g Zucker

10 g grobes Salz

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote, nur das Mark (nach Geschmack)

Die Milch beinahe zum Kochen bringen und kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen; Salz und Zucker hinzufügen und umrühren, um alles vollständig aufzulösen. Nun auch das Vanillemark dazugeben. Sobald die Milch lauwarm ist, die Sahne angießen und gut umrühren; gleich danach auch das Olivenöl tropfenweise unter ständigem Rühren auf höchster Stufe mit dem elektrischen Rührgerät hinzufügen. Falls Sie eine Eismaschine besitzen, geben Sie die Mischung dort hinein und schalten sie ein; andernfalls gießen Sie sie in eine niedrige rechteckige Kuchenform und stellen das Ganze über Nacht in die Gefriertruhe. Schneiden Sie das Eis vor dem Servieren in Stücke, geben Sie diese in den Behälter des Handrührgeräts, dessen Stäbe Sie mindestens eine halbe Stunde lang in den Kühlschrank gelegt haben, und mixen Sie es gut durch.

Dieses Eis hat einen köstlichen und ganz besonderen Geschmack und eine angenehme Konsistenz; es schmeckt auch mit Spänen vom gereiftem Pecorino oder Parmesan garniert ganz hervorragend.