

Ricette Vialline di Aprile



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla,.....
..... mit Salsa Verde, Soßen und Viabella.....



Panina mit Salami

Zutaten: 2 Eier, 5 etwa 1 cm dicke Scheiben altbackenes, toskanisches Weißbrot, 250 ml Milch, 200 g toskanische Salami, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

„Wehe dem, der altbackenes Brot wegwirft!“ riefen (und rufen noch heute) Mütter und Großmütter, die es gewohnt waren, sich die Ärmel hochzukrempeln, um den Brotteig aus Mehl und Wasser zu kneten, der über Tage reichen und häufig viele „hungrige Mäuler stopfen“ musste. In der italienischen Küche finden sich deshalb viele verschiedene, traditionelle und moderne regionale Rezepte auf der Basis von „altem“ Brot. Zunächst das altbackene Brot (Kruste und Krume) in der Milch einweichen, und dann gut mit den Händen ausdrücken. Aber Vorsicht: Auch wenn das Brot „durchtränkt“ ist, soll es eine feste, krümelige Konsistenz erreichen, also kein „Brei“ werden! Zwei Eier hinzufügen, nach Geschmack salzen und pfeffern, alles gut vermengen und dem Teig eine fladenbrotähnliche Form geben. Die „Panina“ in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben und mindestens 15 Minuten lang backen (am besten 7 - 8 Minuten von beiden Seiten): Sobald die Panina aufgegangen und schön goldbraun ist, aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Schneiden Sie in der Zwischenzeit die toskanische Salami in Würfel oder nicht zu dünne Scheiben. Nun auch die Panina in relativ große Vierecke schneiden und die Salami mithilfe von Zahnstochern darauf befestigen. Falls Ihnen das Ganze zu „trocken“ oder zu „sperrig“ erscheint, können Sie sich mit der Ketchupla behelfen, die eine perfekte Begleitung zu der Salami-Panina ist!



Hartgekochte Eier mit Grüner Soße

Zutaten für 4 Personen: 4 Eier, 1 Gläschen Salsa Verde Classica, etwas Olivenöl
Extravergine La Vialla

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier mit Grüner Soße sind perfekt als einfache, aber würzige Vorspeise. Ein klassisches und leckeres Rezept, das vor allem schnell und einfach zuzubereiten ist - probieren Sie es aus! Die Eier - natürlich mit der Schale - in einen kleinen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und dann 7 Minuten lang garen lassen. Dann abgießen, unter fließendem kaltem Wasser abschrecken und schälen. Schneiden Sie die Eier in Hälften oder Schnitze und garnieren Sie sie mit jeweils 1 - 2 Teelöffeln Grüner Soße. Sie schmecken sowohl warm als auch kalt ausgezeichnet.





Pici mit Aglione-Soße

Zutaten für 4 Personen: 500 g Pici, 1 1/2 Gläschen Sugo all'Agliane, etwas Olivenöl
Extravergine La Malva, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Es handelt sich um ein traditionelles, toskanisches Gericht, das wirklich alle mit seinem würzigen, aber nicht „aufdringlichen“ Geschmack erobert. Ob zu Ostern, zu Weihnachten, einem Sonntagessen im Familienkreis oder ganz einfach einem mitternächtlichen Imbiss: Die Aglione-Soße macht jeden glücklich! Die Zubereitung des Gerichts ist ganz einfach: Bringen Sie Wasser in einem großen Topf zum Kochen, salzen Sie es und kochen Sie die Pici 12 Minuten lang. Erwärmen Sie in der Zwischenzeit in einer kleinen Pfanne den Sugo all'Agliane und fügen Sie eine Schöpfkelle des Kochwassers der Nudeln und einen „Schluck“ weiches und fruchtiges Olivenöl Extravergine La Malva hinzu. Gießen Sie die Pici bissfest ab und machen Sie sie mit der heißen Soße an. Ein einfacher und schneller erster Gang, der „es in sich hat“!





Gefüllte Paprikaschoten

Zutaten für 4 Personen: 4 Paprikaschoten, 1 Gläschen Sugo di Carne alla Toscana, 200 g Mini-Pecorino 30 Tage gereift, Olivenöl Extravergine La Murice

Zubereitung:

Reiben Sie den Mini-Pecorino und stellen Sie etwas davon für später beiseite. Vermengen Sie in einer Schüssel die toskanische Hackfleischsoße sorgfältig mit dem geriebenen Käse, bis Sie eine gleichmäßige Masse erhalten: die einfache, aber köstliche Füllung für unsere Paprikaschoten. Das Gemüse waschen, trocken tupfen und dann den oberen Teil (circa 1/4 der Paprika) abschneiden, so dass eine Art „Behälter“ mit Deckel entsteht. Entfernen Sie vorsichtig die weißen Fasern und eventuelle Samen aus dem Inneren der Schoten und füllen Sie sie mit dem Ragù-Käse-Gemisch.

Stellen Sie nun die Paprikaschoten - eine dicht neben der anderen (da sie sonst umkippen könnten) - in eine mit Olivenöl Extravergine La Murice eingefettete Backform und bestreuen Sie sie mit dem übrigen Pecorino; schieben Sie das Ganze etwa 40 Minuten lang in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen, wobei Sie hin und wieder den Gargrad prüfen sollten, der von der Größe der Schoten abhängt. Sobald sie schön weich sind, aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, da sonst „Verbrennungsgefahr“ besteht! Einfach nur lecker....





Vinsantella (Vin Santo + Viallella)

Zutaten: 1 Flasche Vin Santo Riserva D.O.C. 2012,
1 Glas Viallella Sordente

Zubereitung:

Es mag zwar nicht der verdauungsförderndste „Sikör“ aller Zeiten sein, doch was Geschmack und Aroma betrifft, scheut er keinen Vergleich! Erwärmen Sie das Glas Viallella auf dem warmen Backofen – so wie wir es tun – oder im Wasserbad, damit die zartbittere Viallella flüssiger und cremiger wird. Sobald sie die gewünschte Konsistenz angenommen hat, zu dem in eine Karaffe gefüllten Vin Santo geben (oder jeweils zwei bis drei Teelöffel in ein Gläschen Vin Santo) und sorgfältig umrühren.

Diese Köstlichkeit sollte natürlich außerhalb der Reichweite von Kindern „aufbewahrt“ werden! Sauwarm oder kühl und, warum nicht?... mit einigen Cantucci zum „Eintunken“ genießen!

