

Ricette Vialline di Febbraio



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla,.....
.....dem <<Trio Toscano>> und dem frischen Pecorino!



Capocollo-Carpaccio mit Balsamico Invecchiato und Parmesan-Spänen

Zutaten für 4 Personen: 300 g Capocollo, ein Gläschen getrocknete Tomaten, 200 g Parmesan-Späne, einige Tropfen Aceto Balsamico Invecchiato, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Es handelt sich hierbei um ein sehr einfaches und schnelles, aber gleichzeitig auch sehr leckeres Gericht. Schneiden Sie den Capocollo in hauchdünne Scheiben, wenn möglich mit einer Schneidemaschine, und hobeln Sie den Parmesan mit einem Käsehobel in unregelmäßige Späne: klein, groß, dick, dünn, es spielt keine Rolle! Gießen Sie das Olivenöl von den getrockneten Tomaten in ein Schüsselchen ab (es wird zum Anmachen des Carpaccio dienen). Nun die Capocollo-Scheiben auf vier Tellern verteilen (oder auf einem einzigen, großen Servierteller anordnen), mit den getrockneten Tomaten und Parmesan-Spänen garnieren und nach Geschmack pfeffern und salzen. Zum Abschluss das Ganze mit einigen Tropfen Balsamico Invecchiato und dem Olivenöl der getrockneten Tomaten „begießen“.





Pappa al Pomodoro mit knusprigen Croutons

Zutaten für 4 Personen: ein Glas Pappa al Pomodoro, Olivenöl Extravergine, 2 Scheiben altbackenes Brot, Salz

Zubereitung:

Erhitzen Sie in einer Pfanne 2 EL Olivenöl Extravergine und schneiden Sie das Brot in Würfel. Wenn das Öl schön heiß ist, rösten Sie die Brotwürfel von allen Seiten darin an. Erwärmen Sie die Pappa al Pomodoro auf sehr niedriger Flamme in einer weiteren Pfanne. Nehmen Sie die Croutons heraus, sobald sie schön knusprig sind und eine goldbraune Farbe angenommen haben, und lassen Sie sie ein paar Minuten auf etwas Küchenpapier „abtrocknen“. Geben Sie nun die Pappa al Pomodoro auf die Teller und garnieren Sie mit den Croutons und einem „Schuss“ Olivenöl Extravergine.





Die Ribollita auf Anitas Art

Zutaten für 4 Personen: 4-8 Scheiben altbackenes Brot, ein Glas Ribollita, Olivenöl Extravergine, eine Knoblauchzehe, Salz.

Zubereitung:

Rösten Sie die Brotscheiben einige Minuten im Backofen oder auf einer sehr heißen Grillpfanne und reiben Sie ihre Oberseite mit der Knoblauchzehe ein. Erwärmen Sie unterdessen die Ribollita in einem Topf auf sehr niedriger Flamme oder im Wasserbad. Sie sollte schön weich und nicht zu dickflüssig sein. Falls sie Ihnen zu trocken erscheint, eine Kelle heißes Wasser hinzufügen, damit sie eine cremige Konsistenz beibehält. Sobald die Ribollita erwärmt ist, jeweils eine oder zwei geröstete Brotscheiben auf vier Teller geben, die Ribollita darüber verteilen und das Ganze mit ein paar Tropfen Olivenöl Extravergine anrichten.





Dinkel-Strozzapreti mit Guazzabuglio und Pomodori Datterini

Zutaten für 4 Personen: 500 g Dinkel-Strozzapreti, ein Glas Guazzabuglio, ein Glas Datteltomaten, Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Garen Sie die Strozzapreti etwa 10 Minuten in reichlich Salzwasser, wobei Sie von Zeit zu Zeit den Gargrad prüfen sollten: sie müssen unbedingt bissfest bleiben! Erhitzen Sie unterdessen 2 EL Olivenöl Extravergine in einer antihaftbeschichteten Pfanne und fügen Sie eine Handvoll gut abgetropfter Datteltomaten hinzu. Sie werden beim Erhitzen weicher, so dass ein leckeres und „tomatiges“ Sößchen entsteht. Dann das Guazzabuglio zu den Tomaten geben und 5 Minuten köcheln lassen, wobei Sie nach und nach etwas von dem Kochwasser der Pasta hinzufügen können, falls Ihnen die Soße zu trocken erscheint. Die Strozzapreti zwei Minuten vor Ende der auf der Packung angegebenen Kochzeit abgießen, in der Pfanne mit dem Guazzabuglio schwenken und fertig garen. Mit weiteren Datteltomaten garniert servieren.



Pecorino-Honig-Ravioli

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig: 400 g Mehl Type 550, 150 g Mehl Type 1050,
300 ml Wasser, 1 EL Olivenöl Extravergine, 4 g Bierhefe, Salz

Für die Füllung: 300 g 30 Tage gereiften Minipesorino,
50 g Sonnenblumenhonig, 1 EL Olivenöl Extravergine, 1 Prise Zucker

Zubereitung:

In einer Schüssel die beiden Mehlsorten mit einer Prise Salz vermengen. 4 g Hefe und eine Prise Zucker in eine weitere Schüssel geben und 50 ml lauwarmes Wasser hinzufügen. 250 ml Wasser zu dem Mehl gießen und gut vermischen. Nun auch die Hefe zu dem Teig geben, alles energisch verkneten, mit einem Esslöffel Olivenöl Extravergine schön geschmeidig machen und das Ganze dann circa 30 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einem bemehlten Backbrett oder einer Arbeitsfläche ausrollen und in möglichst gleichmäßige Rechtecke schneiden. Auf jedes Rechteck einen Teelöffel Honig streichen, der auch dazu dient, den in Würfelchen geschnittenen Pecorino „festzuhalten“, den Sie in die Mitte eines jeden Teigstücks geben. Nun mit einem weiteren Teigrechteck bedecken und die Ravioli mit den Zinken einer Gabel verschließen. Die Ravioli in eine mit Backpapier ausgelegt Ofenform geben, mit etwas Olivenöl Extravergine beträufeln und 6-7 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen. Der Sonnenblumenhonig wird ihnen eine schöne goldbraune Farbe verleihen und sein würziger Geschmack wird sich mit dem des schmelzenden Käses auf delikate Art und Weise verbinden. Schön heiß servieren, wenn Sie möchten auch gern mit etwas Puderzucker bestreut und einem Gläschen Vin Santo dazu.

