

Ricette Vialline di Gennaio



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla und....
.....Olio novo und Vino novo !



Bruschetta, Knoblauch, „zerdrückte“ Datteltomaten und Olio Novo

Zutaten: Toskanisches Weißbrot, eine Knoblauchzehe, Datteltomaten, Olivenöl Extravergine La Vialla 2017

Zubereitung: So Bruschetta! Ein einfaches, authentisches und zeitloses Rezept, perfekt auch für diejenigen, die nicht viel Zeit haben. Wer in der Toskana aufgewachsen ist, kann sich einen Nachmittag bei Zeichentrickfilmen, Sateinhausaufgaben oder Grammatikbüchern nicht ohne eine schöne Bruschetta vorstellen – sie konnte und durfte nicht fehlen! Und wenn dann im Küchenschrank noch die grüne, oft verwendete und etwas „fettige“ Flasche mit neuem Öl von Onkel Paolo oder Großvater Gino stand, lief die Sache „wie geschmiert“... Eine Scheibe Brot und ein paar Tropfen dieses grünen Goldes reichten aus, um jede Milchschnitte gesenkten Hauptes wieder im Kühlschrank verschwinden zu lassen – zur Freude des Cholesterinspiegels! Es gibt keine bessere Ort und Weise, das neue Öl in all seiner Köstlichkeit zu verkosten, als es sich auf einer einfachen Bruschetta schmecken zu lassen. Schneiden Sie das Brot in relativ dicke Scheiben; es muss nicht unbedingt ganz frisch sein, da es nun einige Minuten geröstet wird. Sobald sie schön knusprig sind, reiben Sie eine Seite der Brotscheiben erst energisch mit der Knoblauchzehe ein und „zerdrücken“ dann die abgetropften und halbierten Datteltomaten darauf. Als krönenden Abschluss beträufeln Sie Ihre Bruschetta mit neuem Olivenöl Extravergine – und nun genießen Sie den einfachen und authentischen Geschmack und Duft nach Olivenhain und Gemüsegarten, den keine Nouvelle Cuisine Ihnen je vermitteln wird.



Bruschetta mit Poverella und Olio Novo La Malva

Zutaten: Toskanisches Weißbrot, Poverella,
Olivenöl Extravergine La Malva 2017

Zubereitung:

Wie bereits oben erwähnt, ist die Bruschetta lecker, gesund und.... günstig! Und in dieser Version ist sie dank unserer Poverella sogar noch schneller zuzubereiten.

Beträufeln Sie die gerösteten und noch heißen Brotscheiben mit einem Schuss Olivenöl Extravergine La Malva, unserem weichen und fruchtigen Olivenöl aus Apulien mit seinem immer milden Klima, und verteilen Sie zwei Esslöffel Poverella darauf.

Sofort servieren... und guten Appetit!





Warme Crostini mit in Capocollo gefülltem, frischen Pecorino

Zutaten: Toskanisches Weißbrot, 200 g 30 Tage lang
gereifter Minipecorino, 100 g in feine Scheiben
geschnittener Capocollo

Zubereitung:

Ausgezeichnet als Vorspeise oder als leckeres
Appetithäppchen. Es ist zwar wahr, dass Weihnachten und
die anderen Feiertage gerade erst hinter uns liegen und
dies nicht die „leichtesten“ Crostini sind, die man sich
vorstellen kann, aber wenn wir schon mal dabei sind ...
Schneiden Sie den Capocollo in möglichst feine Scheiben
(am besten mit der Schneidemaschine, falls Sie eine
besitzen) und den Minipecorino in kleine Dreiecke. Legen
Sie auf jedes Crostino eine Scheibe Capocollo und ein
Stückchen Pecorino: Da die Capocolloscheiben „größer“ als die
Käsedreiecke sind, können Sie nun den Pecorino mit dem
überlappenden Seiten bedecken. Schieben Sie die Crostini
für ein paar Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten
Backofen. Wenn der Pecorino langsam zu schmelzen
beginnt und der Capocollo Farbe annimmt, sind Ihre
Crostini fertig.

Heiß und knusprig servieren!



Spaghetti mit neuem Wein und frischem Pecorino auf Tomatencreme

Zutaten für 3 Personen: 500 g Spaghetti, ein Glas Geschälte Tomaten, eine Knoblauchzehe, 1/2 Flasche Vino Novo, 3 Esslöffel Olivenöl Extravergine La Viella, 250 g 30 Tage lang gereifter Minipecorino, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Geben Sie die im Mixer pürierten geschälten Tomaten zusammen mit der Knoblauchzehe und einer Prise Salz in eine kleine Pfanne und garen Sie die Soße bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten lang, bis sie eine relativ dickflüssige Konsistenz erreicht.

Erhitzen Sie die drei Esslöffel Olivenöl Extravergine in einer größeren Pfanne und fügen Sie die halbe Flasche Vino Novo und etwas Salz hinzu. Keine Angst: Dieses Rezept ist auch für Kinder geeignet und niemand wird beschwipst vom Tisch aufstehen! Das Ganze 5-10 Minuten kochen lassen, damit der Alkohol verdampfen kann und der Wein sich auf circa die halbe Menge reduziert. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen, 3 Minuten vor Ende der auf der Packung angegebenen Kochzeit abgießen, in die Pfanne mit dem Wein geben und dort fertigkochen, damit sie etwas Farbe und Geschmack annehmen. Alles gut vermischen; sollte Ihnen das Ganze zu trocken erscheinen, ein wenig Nudelkochwasser hinzufügen und vom Feuer nehmen. Den in kleine Würfel geschnittenen Pecorino zu den Spaghetti geben und die Pasta auf den mit einem Bett aus Tomatensoße (aus der Sie die Knoblauchzehe entfernt haben) garnierten Tellern anrichten.





Calamari mit Vino Novo und knusprigem Capocollo

Zutaten für 4 Personen: 500 g Calamari-Pasta, ein Glas Vino Novo, einige Esslöffel Olivenöl Extravergine La Vialla, 1/2 Gläschen Cipollina, 200 g Capocollo, 200 g geriebenen Pecorino Gran Riserva 12 Monate, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

In einer beschichteten, mit Olivenöl Extravergine La Vialla eingefetteten Pfanne das halbe Gläschen Cipollina auf kleiner Flamme erwärmen. Wenn die Soße schön weich ist, den Vino Novo (ein halbes Glas ist vollkommen ausreichend) und eine Prise Salz hinzufügen. Lassen Sie das Ganze bei mittlerer Hitze einige Minuten einkochen, bis der Alkohol verdampft ist und die Soße eine cremige Konsistenz angenommen hat; nach Geschmack salzen und pfeffern. Den Capocollo in feine Streifen schneiden und in heißem Olivenöl kross anbraten. Nun reichlich Wasser zum Kochen bringen: Ausnahmsweise können Sie darauf verzichten, es zu salzen, da der Capocollo in der Regel schon von sich aus recht salzig ist. Die Calamari garen und bissfest abgießen, wobei Sie eine Kelle des Kochwassers beiseitestellen, mit welchem Sie bei Bedarf die Weinsoße verlängern können. Vermengen Sie die Nudeln mit der Cipollina-Weinmischung und fügen Sie die knusprigen Capocollo-Streifen hinzu. Das Ganze zwei Minuten in der Pfanne schwenken, damit sich alle Zutaten gut vermischen. Zum Schluss nach Geschmack den geriebenen Pecorino Gran Riserva 12 Monate über die Pasta geben. Ihre Spaghetti mit Vino Novo, heiß und appetitlich, sind nun bereit, verspeist zu werden - Buon appetito!