

Ricette Vialline di Suglio



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Viella,.....
... frische Tomate, handgemachte Ravioli, Birborosso...



Bruschetta mit Poverella

Zutaten für 5 Bruschette: 5 Scheiben Weißbrot (möglichst ohne Salz), 4 große, reife Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 15 Blättchen Basilikum, Olivenöl Extravergine, eine Prise Oregano, Salz

Zubereitung:

Für fünf Scheiben hausgemachtes, geröstetes Brot vermischen Sie in einer Schüssel 4 große, in Stücke geschnittene und gut abgetropfte Tomaten (fest und schön reif) mit einer fein zerkleinerten Knoblauchzehe, ca. zehn frischen, mit den Fingern zerpfückten Basilikumblättern, einer Prise Salz und Oregano. Lassen Sie alles für ca. dreißig Minuten ruhen. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, schütten Sie den Saft ab, welchen die Tomaten abgegeben haben. Mit reichlich Olivenöl Extravergine anmachen, mindestens 2 Esslöffel pro Scheibe, und etwas nachsalzen (sicherheitshalber vorher probieren). Mit einem Löffel den Inhalt der Schüssel auf die Brotscheiben verteilen und mit jeweils einem ganzen Basilikumblatt verzieren.





Panzanella (= Der Brotsalat)

Zutaten für 4 -5 Personen: 400 g "altes" hausgemachtes Brot (vor mindestens 2 Tagen gebacken), 400 g reife, aber feste Tomaten (je nach Geschmack kann man auch längliche San Marzano oder Kirschtomaten verwenden), 1 große weiße oder rote Zwiebel nach Belieben, 20 Basilikumblätter, 10-11 EL Olivenöl extravergine, 2 EL Weinessig (oder Balsamessig, wenn Sie ihn lieber mögen; allerdings sieht das traditionelle Rezept Weinessig vor), Salz



Zubereitung: Das Brot (am allerbesten ungesalzen) in Scheiben schneiden und diese ungefähr 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zwischenzeitlich die Tomaten vorbereiten, das heißt sie gut waschen, in kleine Stücke schneiden, entkernen und sehr gut von ihrem Saft abtropfen lassen. Die Zwiebel putzen, vierteln und eine halbe Stunde in kaltem Wasser "baden" (dadurch wird sie sowohl im Gericht als auch "im Mund" weniger intensiv sein). Nehmen Sie nun das Brot aus dem Wasser und drücken Sie es fest aus.



Mit einer Bewegung, als ob Sie sich die Hände reiben würden, zerkleinern Sie es in große Krumen und lassen diese in eine geräumige Schüssel fallen. Die Brotkrume muss trocken sein. Geben Sie die vorbereiteten Tomaten, die abgegossene, mit Küchenpapier trocken getupfte und in Scheibchen geschnittene Zwiebel sowie die Basilikumblätter dazu und machen Sie das Ganze mit der Hälfte des Öls an, wobei Sie alles vorsichtig umrühren. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren nach Geschmack mit Salz, Essig und dem verbliebenen Öl würzen.



Anmerkung: Die Qualität des verwendeten Brotes ist ausschlaggebend für die richtige, „körnige“, Konsistenz der Panzanella. Frisches Weißbrot ist z. B. ungeeignet (zu „klebrig“), ideal ist hausgemachtes leicht altbackenes Toskanisches Brot (aber probieren Sie auch einfach nach persönlichem Geschmack aus, wichtig ist, dass es leicht trocken ist).



Mit Ricotta und getrockneten Tomaten gefüllte Ravioli an Butter und Salbei

Zutaten für 4 Personen: 300 g Mehl (sowie einige Löffel zum Bearbeiten des Teigs), 3 Eier, Salz

250 g Ricotta-Käse, $\frac{1}{2}$ Gläschen in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, 50 g Butter, 1 EL Nudelkochwasser, 4-5 Blätter frischer Salbei, Salz, Pfeffer, Olivenöl Extravergine, geriebener Pecorino nach Geschmack.



Zubereitung: Für den Teig das Mehl auf dem Backbrett oder der Arbeitsplatte Ihrer Küche anhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken: Geben Sie 3 Eier und eine Prise Salz hinein. Vermischen Sie die Zutaten nach und nach zuerst mit einer Gabel und kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis ein glatter, kompakter Teig entstanden ist. Dünn mit dem Nudelholz ausrollen (etwa 2 mm hoch). Nehmen Sie dabei etwas Mehl zu Hilfe, damit der Teig nicht kleben bleibt. Trennen Sie ein Stück davon ab, rollen Sie ihn so dünn wie möglich aus (im Gegenlicht sollte er durchscheinend sein) und schneiden Sie ihn in ungefähr 14 cm breite Streifen. Sie können das Nudelholz auf dem Teig wie ein „Lineal“ für die Maße verwenden. Die getrockneten Tomaten abgießen, sorg-



fältig trocken tupfen und in sehr kleine Stückchen schneiden. Den Ricotta-Käse, die Tomatenstückchen und eine Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen, bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Eines der Nudelteigblätter auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche legen. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge Ricottacreme reihenweise in einem Abstand von 4 - 5 cm darauf verteilen. Dann sehr vorsichtig die andere Lage darüber betten, um die Füllung nicht flach zu drücken, und mit den Fingern den Teig darum andrücken, so dass kleine „Hügel“ entstehen. Den übereinanderliegenden Nudelteig in Quadrate oder Rechtecke schneiden, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Füllung nicht austritt. Die Ränder der Ravioli zusammendrücken und Stück für Stück mit dem Zinken einer Gabel „versiegeln“. Einen Topf mit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen, die Ravioli hineingleiten und unter vorsichtigem Umrühren 2 - 3 Minuten kochen lassen; sie sind fertig, sobald sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen oder im Nudelsieb abgießen. Die Butter mit den Salbeiblättern in einer relativ großen Pfanne erhitzen, ohne sie zu „verbrennen“. Falls notwendig, die Butter mit einem Esslöffel Kochwasser verlängern. Nun die Ravioli in die Pfanne geben und alles vorsichtig vermischen; ein bis zwei Minuten schwenken, damit alles Geschmack annimmt. Dann die Pfanne vom Herd nehmen, die Ravioli in die vorgewärmten Teller geben und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Schön heiß servieren.



Kalbfleisch nach Art der Pizzabäckerin

Zutaten für 4 Personen: 400-500 g Kalbfleischscheiben, dünn geschnitten und gut abgehangen, 2 Gläser Pizzaiola zu 280 g, 1 frischer Oreganozweig, 8 frische Basilikumblätter, 6 EL Olivenöl Extravergine, 2 Knoblauchzehen, Salz (Pfeffer nach Belieben)

Zubereitung: Erhitzen Sie in einer Pfanne (sie sollte groß genug sein, um alle Fleischscheiben ausgebreitet hineinlegen zu können) 4 Esslöffel Öl, geben Sie die Knoblauchzehen hinein, bräunen Sie diese leicht an und fügen Sie die beiden Gläser Pizzaiola hinzu. Mit dem Deckel verschließen und die Soße zum Kochen bringen. Betten Sie nun die Fleischscheiben (von welchen Sie zuvor, wenn vorhanden, das Fett abgeschnitten haben) in die heiße Soße. Zwei Minuten lang schmoren, wenden, salzen, mit Oregano (und Pfeffer, wenn Sie mögen) bestreuen und nochmals 2-3 Minuten auf der anderen Seite garen und erneut salzen. Bedecken Sie mithilfe eines Löffels das Fleisch mit der Soße und nehmen Sie es vom Herd, ohne den Deckel wieder auf die Pfanne zu setzen. Einen Augenblick ruhen lassen: Wenn Sie die „fettine“ im Voraus zubereiten, können sie ohne Probleme bei niedriger Hitze wieder aufgewärmt werden. Mit Basilikum, etwas Oregano und 2 Esslöffeln rohem Olivenöl (alles schön darauf verteilt) garniert servieren.



Sangria de La Violla (= Sangria nach Art von La Violla)

Zutaten: 1 Flasche Birborosso 2017, $\frac{1}{2}$ Gläschen Fragolina, Obst nach Geschmack (Honigmelone, Erdbeeren, Kiwi, Aprikosen...), Eiswürfel

Zubereitung: Den Birborosso und die Fragolina-Soße in eine Karaffe gießen und mit einem Löffel gut verrühren. Das Obst waschen, auf die gewünschte Größe schneiden und zu dem Fragolina-Wein-Gemisch in die Karaffe geben. Sorgfältig umrühren und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kalt, mit Eiswürfeln und in mit Früchtschnitzen dekorierten Gläsern servieren.





Sa Crostata "alle Viallella"

(= Mürlbeteigkuchen mit zwei Sorten Viallella)

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Ei, 2 Eigelb, 250 g Butter, 150 g Puderzucker, 1 Gläschen Vin Santo, 1 Teelöffel Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, 1 Glas Viallella, 1 Glas zartbittere Viallella

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und das ganze Ei, die Eigelbe und den Zucker hinzufügen. Die kalte Butter in Stückchen schneiden und am Rand verteilen. Den Zitronenabrieb und das Gläschen Vin Santo ebenfalls in die Schüssel geben, das Ganze mit den Händen gut verkneten, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf Backpapier ausrollen, in eine Ofenform geben und im auf 170 °C vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen. In der Zwischenzeit beide Sorten Viallella im Wasserbad erwärmen, damit sie flüssiger werden. Nach dem Backen eine Seite des Mürlbeteigbodens mit zartbitterer Viallella, die andere mit „süßer“ Viallella bestreichen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

