

Ricette Vialline di Marzo



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Vialla,.....
... Ribollita, Sugo alla Amatriciana, Pecorino...



Ribollita-Kroketten

Zutaten für 10 Kroketten: 1 ½ Gläser Ribollita, 1 aufgeschlagenes Ei, Mehl und Semmelbrösel zum Panieren, Olivenöl Extravergine la Murice zum Frittieren, 1 Gläschen Sugo all'Aglione

Zubereitung: Nehmen Sie mit zwei Esslöffeln etwas von dem festeren Teil der Ribollita und drücken Sie sie gut an, um sie zu „verdichten“. Dann die so erhaltenen „Bällchen“ im Mehl, dem aufgeschlagenen Ei und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Das Öl in einer Pfanne mit hohem Rand auf 160-170 °C erhitzen und jeweils 2 oder 3 Kroketten darin ausbacken. Sobald sie von allen Seiten eine schöne, goldbraune Farbe angenommen haben, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Sofort schön heiß servieren. Falls Ribollita-Kroketten übrigbleiben sollten, ist es ausreichend, sie am nächsten Tag in den Backofen zu schieben und sie werden wie frisch frittiert schmecken. Für einen Hauch „Schärfe“ empfehlen wir, ein Gläschen Sugo all'Aglione zu öffnen und die Kroketten darin „einzutunken“ - unwiderstehlich!





Manfredine alla Amatriciana mit Artischocken

Zutaten für 4-5 Personen: 500 g Manfredine, 2 Gläschen Sugo alla Amatriciana, 1 Gläschen Artischocken nature, 1 Schalotte, Olivenöl Extravergine, Salz, Pfeffer, Chili, Pecorino Gran Riserva 24 Monate, $\frac{1}{2}$ Glas Torbolino

Zubereitung: Die Manfredine in reichlich Salzwasser garen. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackte Schalotte und die in Stückchen geschnittenen Artischocken hinzufügen. Wenn sie beginnen, Farbe anzunehmen, das Ganze mit einem halben Glas Torbolino ablöschen. Sobald der Alkohol verdunstet ist, die beiden Gläschen Sugo alla Amatriciana dazugeben und die Soße etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis sie sich ein wenig „zusammenggezogen“ hat. Die Manfredine schön bissfest abgießen und zusammen mit der Soße und den Artischocken in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, je nach Geschmack mit etwas Chilipulver würzen und mit geriebenem Pecorino Gran Riserva 24 Monate bestreuen.



Spinatrolle



Zutaten für 6 Personen: 300 g Mehl (sowie einige Löffel zum Bearbeiten des Teigs), 4 Eier, davon eines für die Füllung, 800 g Spinat, 400 g frischer Ricottakäse, 280 g Bombolino-Soße (oder eine schärfere Tomatensoße), 100 g geriebener Pecorino, 2 Prisen Muskatnuss, Salz und Pfeffer



Zubereitung: Putzen Sie den Spinat und entfernen Sie Wurzeln und verdorrte Blätter. Dann gründlich waschen, dabei das Wasser mehrmals wechseln. Noch tropfnass in einen Topf geben, mit dem Deckel verschließen und einige Minuten lang kochen lassen. Ob und zu umrühren, bis der Spinat zusammengefallen ist, wobei er erheblich an Volumen verliert. Noch „bissfest“ abgießen (er soll nicht zerkochen), 5 Minuten warten, bis er abgekühlt ist, gut ausdrücken und kleine Kugeln daraus formen. Hacken Sie nun den Spinat so fein wie möglich und geben Sie ihn in eine Schale. Dem gut zerbröckelten Ricottakäse, die Hälfte des geriebenen Pecorinos und 1 Ei hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dann alle Zutaten gründlich vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. 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, und geben Sie ihm eine möglichst ovale Form. Für die Länge richten Sie sich nach dem Topf, in dem Sie die Spinatrolle kochen werden (Sie können auch 2 kürzere Rollen zubereiten). Geben Sie die Spinat-Ricotta-Masse auf die Mitte des Teigs, verteilen Sie sie gleichmäßig mit der breiten Klinge eines Messers oder mit einem Spatel etwa 5 mm hoch. Lassen Sie ringsherum einen ungefähr 2 cm breiten Rand, um zu vermeiden, dass die Füllung beim Zusammenrollen herausgedrückt wird. Dem Teig vom kürzeren Ende her vorsichtig aufrollen und sorgfältig an beiden Enden verschließen. Die Rolle so eng wie möglich in ein dünnes Geschirrtuch einwickeln. Beide Enden mit Küchengarn festbinden. Sie wird wie ein Bonbon aussehen!

In der Zwischenzeit das Wasser in dem ovalen Topf zum Kochen bringen, salzen und, sobald es kocht, vorsichtig das „Päckchen“ hineinlegen (es muss gut mit Wasser bedeckt sein). Reduzieren Sie die Hitze und lassen es sanft für eine Stunde köcheln. Danach mit Hilfe von 2 Schaumlöffeln aus dem Wasser nehmen, um sich nicht zu verbrennen. Etwas abkühlen lassen, dann öffnen und sehr vorsichtig aus dem Handtuch nehmen. Die Rolle auf einem Küchbrett in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und nach und nach auf einem Tablett anordnen. Mit der erhitzten Tomatensauce und dem übrig gebliebenen Pecorino anrichten und schnell zu Tisch bringen, bevor sie erkalten.



Sumpen, typisches Karnivalsgebäck

Zutaten für 5 Personen: 500 g weißes Mehl, 4 gehäufte EL Schmalz (typisch für das traditionelle Rezept) oder weiche Butter, 1 EL Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Orange: nur die abgeriebene Schale, 100 g Puderzucker und 200 g Kristallzucker zum Bestreuen der Cenci nach dem Frittieren, vermischt und „zerdrückt“ ①, reichlich Olivenöl Extravergine zum Frittieren

Zubereitung: Häufen Sie das Mehl auf der Arbeitsplatte an und drücken Sie eine Mulde hinein, in die Sie alle Zutaten geben. Vermischen Sie alles zunächst ganz langsam mit einer Gabel und kneten Sie, sobald der Teig beginnt fester zu werden, mit den Händen weiter. Fügen Sie so viel Mehl hinzu, bis er fest, aber weich ist. Gut durchkneten und den Teig zu einer glatten Kugel formen. Schneiden Sie diese

mit einem scharfen Messer in zwei Hälften. Rollen Sie eine Hälfte mit dem Nudelholz sehr dünn aus und schneiden Sie diese in 4-5 cm breite Streifen, die Sie dann nochmals teilen, um Rauten (oder Karos) zu formen. Gehen Sie ebenso mit der anderen Hälfte des Teigs vor. Nun eine große, zu dreiviertel mit Olivenöl gefüllte Pfanne auf dem Herd erhitzen. Sobald das Öl ausreichend heiß ist, geben Sie die Cenci in das Öl. Sie werden sich aufblähen und an die Oberfläche steigen. Sobald sie eine goldene Farbe angenommen haben, wenden und auf der anderen Seite frittieren. Geben Sie Acht, dass sie nicht „zu sehr“ goldgelb werden, da sie leicht anbrennen. Wenn sie auf beiden Seiten eine schöne Farbe aufweisen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut auf einem Tablett mit Küchenpapier abtropfen lassen. Sobald sie lauwarm sind, in einer oder mehreren Schüsseln anrichten (es werden sicherlich mehrere erforderlich sein). Jede Schicht der Cenci muss reichlich mit den vermischten Zuckersorten bestreut werden (Sie können den Zucker auch für einige Minuten im Mixer pulverisieren). Schichten Sie Cenci und Zucker weiter, bis alles aufgebraucht ist.

Der Teig enthält nur sehr wenig Zucker (insgesamt ein Esslöffel). Wird er in das siedende Öl gegeben, bläht er sich sofort auf und die Süßigkeiten werden leicht und knusprig, köstlich! Die „Cenci“ sind typisch für die Karnevalszeit in der Toskana und in vielen anderen italienischen Regionen. Sie verändern sich von Region zu Region im Namen (und in einigen Zutaten), aber sie fehlen nie, um die „Kostümierten“ zu feiern. Einige andere „Titel“, die ihnen gegeben wurden: stracci (= Lumpen), struffoli (= frittierte Teigkügelchen aus Neapel), chiacchiere (= Geschwätz), crogetti (= Name der Cenci im Val di Chiana).

① Früher gab man hierzu beide Zuckersorten in ein Küchentuch und rollte mit einer Flasche (natürlich aus Glas) mehrfach darüber. Vielleicht haben Sie ja Lust dazu, dies auch so auszuprobieren?