

# Ricette vialline di Ottobre



Rezepte mit Erzeugnissen von Sa Vialla

... der Fragura mit Traubensaft und Fragolina, Pizza mit Auberginen und Ricotta,  
eine Quiche mit Peperotta und zum Abschluss eine süße Focaccia



## << Fraguva de Sa Violla >>

(= Cocktail aus Traubensaft  
und Erdbeeren von Sa Violla)

**Zutaten für 8-9 Personen:** 750 ml Sekt, 600 ml frisch  
gepresster Traubensaft, 150 g Fragolina, 2 TL Zitronensaft,  
2 TL biologischer Rohrzucker

Der frisch gepresste Traubensaft und die Fragolina mit dem Sekt von Sa Violla sind die Zutaten für einen außerordentlichen „Bio-Cocktail“ der Sattoria. Einen Tag zuvor den Sekt, den Traubensaft, die Fragolina und eine halbe Zitrone in den Kühlschrank stellen. Den Traubensaft zusammen mit dem Zucker und den beiden Teelöffeln Zitronensaft in eine große (möglichst gekühlte) Glaskaraffe geben. Gut vermischen und dabei den Zucker möglichst vollkommen auflösen. Dann auch die Fragolina hinzufügen und alle Zutaten unter ständigem Rühren vermischen. Nun die Karaffe leicht schräg halten und den Sekt sehr langsam angießen (andernfalls bildet sich zu viel Schaum). Noch einmal vorsichtig umrühren und warten, bis sich der Schaum aufgelöst hat, dann sofort in gut gekühlten Sektflöten servieren.



## << Pizza con Pesto, Pomodorini secchi, Ricotta e Melanzane >>

(= Pizza mit Pesto, getrockneten kleinen Tomaten, Ricotta und Auberginen)

Zutaten für 4-5 Personen: 500 g Brotteig, 200 g frischer Ricottakäse, 50 g in Öl eingelegte getrocknete kleine Tomaten, 2 mittelgroße Auberginen, 8 EL Olivenöl Extravergine, 5-6 EL Basilikumpesto, 3 EL grobes Salz

Die gewaschenen Auberginen in Scheiben schneiden, mit etwas grobem Salz bestreuen und etwa eine Stunde lang in ein Nudelsieb geben, um das bittere Vegetationswasser austreten zu lassen. Dann das Salz abwaschen und die Scheiben trocken tupfen. Den ausgerollten Brotteig in eine rechteckige Backform von 20x30 cm geben und die mit einem Schuss Olivenöl (4-5 Esslöffel) angemachten Auberginenscheiben darauf anordnen. Die Form für 20 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach Ablauf dieser Zeit herausnehmen, den frischen Ricotta esslöffelweise auf dem Teig verteilen und die Pizza weitere 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit einigen Esslöffeln Pesto, den kleinen, von ihrem Öl abgetropften und in 2-3 Stücke geschnittenen getrockneten Tomaten und dem verbleibenden Öl anrichten. Sofort servieren.



## << Zorta Salata con Peperoni, Patate e Peperotta >>

(= Quiche mit Paprikaschoten, Kartoffeln und Peperotta)

**Zutaten für eine Quiche:** Für den Teig: 250 g Mehl Type 1050, 250 g frischer Schafsracotta, 150 g Butter, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 4-5 mittelgroße Kartoffeln, 1 gelbe Paprikaschote, 1 rote Paprikaschote, 150 g frischer Pecorino, 50 g gereifter, geriebener Pecorino, 1 Knoblauchzehe, 50 ml Olivenöl Extravergine, 2-3 EL Peperotta, 2 EL Milch, Salz und Pfeffer

Geben Sie das Mehl, den Ricotta-Käse, die in kleine Stückchen geschnittene, weiche Butter (mindestens 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen) und das Salz in eine Schüssel und verkneten Sie alles sorgfältig. Formen Sie eine Kugel aus dem Teig, die Sie mit einem Geschirrtuch bedeckt etwa eine halbe Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Putzen und waschen Sie in der Zwischenzeit die Paprikaschoten, entfernen Sie die Kerne und inneren Trennwände und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Das Gemüse mit dem Öl und der ganzen Knoblauchzehe in eine große Pfanne mit schwerem Boden geben und bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten lang dünsten, dabei hin und wieder umrühren, damit es nicht ansetzt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken; wenn das Gemüse gar ist, die Knoblauchzehe entfernen und abkühlen lassen. Geben Sie die Paprikaschoten und die Kartoffeln dann zusammen mit der Peperotta in eine Schüssel und vermengen Sie alles sorgfältig.

Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und rollen Sie ihn mit einem Nudelholz auf einem Stück Backpapier aus, bis Sie eine Teigplatte mit einem etwa zwei cm größeren Durchmesser als die Backform erhalten, die Sie verwenden werden (circa 26 cm). Heben Sie die Platte zusammen mit dem Backpapier an, legen Sie das Ganze in die Form und drücken Sie alles gut am Boden und an den Rändern an - der überstehende Teig dient dazu, die Füllung etwas zu bedecken. Geben Sie nun das vorbereitete Gemüse auf den Teigboden, breiten Sie es gut auf der gesamten Oberfläche aus, verteilen Sie den in Würfel geschnittenen frischen Pecorino darauf und bestreuen Sie die Quiche mit dem geriebenen Pecorino. Klappen Sie die überlappenden Teigränder nach innen und bestreichen Sie diese mit der Milch. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 20 Minuten lang backen.



## << Focaccia dolce alla Ricotta >> (= Süßes Ricotta-Fladenbrot)

Zutaten für 2 Fladenbrote: 160 g Mehl Type 405, 150 g Vollkornmehl, 12 g Bierhefe, 100 g frischer Ricotta vom Schaf, 120 g Vollmilch (plus zwei EL, um die Fladenbrote damit zu bepinseln), 50 g Rohrzucker (plus 2 EL, um die Fladenbrote zum Schluss damit zu bestreuen), 40 g Butter

Lösen Sie die Hefe bei sehr schwacher Hitze in einem Topf in der lau-warmen Milch auf und gießen Sie das Ganze in eine Schüssel, in die Sie die beiden Mehlsorten gesiebt haben. Beginnen Sie, alles zu vermengen und fügen Sie nach und nach den Zucker und den Ricotta hinzu. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz angenommen hat, die zerlassene und vollständig abgekühlte Butter hinzufügen; weiter kneten - wenn nötig, etwas Mehl hinzufügen -, bis eine glatte Kugel entsteht. Bedecken Sie den Teig mit einem Geschirrhandtuch und lassen Sie ihn ein paar Stunden vor Zugluft geschützt gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Geben Sie dem aufgegangenen Teig auf das mit etwas Mehl bestäubte Schneidebrett und halbieren Sie ihn: Formen Sie aus beiden Hälften längliche Laibe und legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Die Oberfläche der Fladenbrote an mehreren Stellen mit der Spitze eines Messers einschneiden und eine weitere Stunde aufgehen lassen. Dann mit Milch bepinseln, mit Zucker bestreuen und im auf bei 180 °C vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen. Bevor Sie Ihre Focaccia in Scheiben schneiden, lassen Sie sie auf einem Grillrost etwas abkühlen; nach Belieben mit frischem Ricotta und Konfitüre (oder mit „Viallella“ oder einer anderen streichfähigen Schokoladencreme) servieren... „da leccarsi i baffi“ (= zum sich die Lippen lecken)!