Ricette vialline di febbraio

Sangria invernale della Fattoria

(= Winterliche Sangria der Fattoria)

Zutaten für 8 Personen:

1 Flasche Traubensaft (750 ml)
1 Flasche trockener Sekt
2 unbehandelte Orangen
1 unbehandelte Mandarine
2 unbehandelte Äpfel
2 unbehandelte Zitronen
1 EL Rohrzucker

Das Obst waschen, die Mandarine schälen und in Schnitze teilen. Die Orangen und eine der Zitronen halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und (wenn Sie mögen auch diese mit der Schale) in kleine Stücke schneiden. Das Obst in eine große Glaskaraffe mit weiter Öffnung geben (es muss ein großer Löffel oder besser noch eine Schöpfkelle hindurch passen), den Zucker und den ausgepressten Saft der übrigen halben Zitrone hinzufügen und vorsichtig vermischen. Nach einer halben Stunde den Traubensaft angießen und das Ganze 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Servieren eine $\frac{3}{4}$ Flasche Sekt (oder die „richtige" Menge für den gewünschten Alkoholgehalt) ganz langsam in die Karaffe gießen, um zu vermeiden, dass sich zu viel Schaum bildet. Noch einmal behutsam umrühren, damit sich das Sprudeln der Sangria nicht „verflüchtigt", gegebenenfalls mit Zucker abschmecken... und nun bleibt nichts anderes zu tun, als große Gläser mit der Sangria zu füllen und sie mit einer Zitronenscheibe (an der Seite etwas einschneiden) und einem Teelöffel mit langem Stiel zu verzieren. Eine andere Variante ist ein alkoholfreies Getränk für Kinder. Die Vorgehensweise ist dieselbe: Man muss nur die Menge Traubensaft erhöhen (eventuell die Früchte schälen) und als letzten „Schliff" einen Schuss prickelndes Mineralwasser (oder sogar Sodawasser) hinzufügen, damit sie sich wie „Große" fühlen!

Polpette di cavolo nero e ricotta accompagnate da maionese

(= Palmkohl-Ricotta-Bällchen mit hausgemachter Mayonnaise)

Zutaten für etwa 36 Bällchen:

300 g toskanischer Palmkohl
600 g frischer Ricotta vom Schaf
1 Ei
60 g geriebener reifer Pecorino
60 g Paniermehl (sowie das zum Panieren der Bällchen notwendige)
2-3 Scheiben altbackenes toskanisches Weißbrot, die Krume
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl Extravergine (sowie ein wenig Öl, um das Gericht zum Abschluss zu verfeinern)
Salz
Pfeffer
***

Für die Mayonnaise:

3 Eigelb
400 ml Olivenöl Extravergine La Vialla „Seggero"
½ unbehandelte Zitrone
Salz

Den Kohl putzen, welke und beschädigte Blätter sowie die Mittelrippe entfernen, indem Sie das Blatt am unteren Ende der Rippe festhalten, es dort mit der anderen Hand umfassen und diese fest geschlossen nach oben ziehen. Die erhaltenen Kohlblätter unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und auf der Arbeitsfläche fein hacken. In einer Pfanne mit schwerem Boden 3 Esslöffel Öl zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe erhitzen; sobald sie Farbe angenommen hat, herausnehmen und den Palmkohl hineingeben, 10-15 Minuten dünsten, dann vom Herd nehmen und beiseitestellen. Sobald das Gemüse abgekühlt ist, zusammen mit dem Ricotta, dem Ei, dem geriebenen Pecorino, der Brotkrume, Salz, Pfeffer und dem Paniermehl in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Kleine Stücke davon

abtrennen und mit den Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen; sobald sie fertig sind, im Paniermehl wenden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Palmkohl-Ricotta-Bällchen mit etwas Öl beträufeln und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.

Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Mayonnaise zu. Die sorgfältig vom Eiweiß „befreiten" Eigelbe in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen das Öl einarbeiten: mit der einen Hand das Öl tropfenweise hinzufügen (es müssen wirklich Tropfen sein!) und mit der anderen Hand unermüdlich weiter rühren. Das Eigelb wird auf diese Weise allmählich konsistenter und die Mayonnaise nimmt mit der Zeit ihre endgültige Farbe und ihr schönes Aussehen an. Sobald das gesamte Öl aufgebraucht und auch der letzte Tropfen gut untergemischt ist, fügen Sie unter weiterem ständigen Rühren eine Prise Salz und einen Teelöffel Zitronensaft hinzu. Kosten Sie und schmecken Sie gegebenenfalls mit weiterem Salz und Zitronensaft ab. Wenn Sie mögen, können Sie Ihre Mayonnaise auch mit einer Prise Pfeffer würzen. Sobald die „Bällchen" gar sind, aus dem Ofen nehmen, etwa zehn Minuten ruhen lassen, auf einem Servierteller anrichten und zusammen mit der Mayonnaise zu Tisch bringen.

Man kann die leckeren Palmkohl-Ricotta-Bällchen auch mit Grünkohl, Spinat, Mangold oder Stängelkohl anstelle von Palmkohl zubereiten.

Pasta e ceci alla maniera della Stefania

(= Pasta und Kichererbsen nach Art von Stefania)

Zutaten für 4–5 Personen:

300 g getrocknete Kichererbsen

250 g Manfredine

7 EL Olivenöl Extravergine

4 Rosmarinzweiglein

2½ Knoblauchzehen

½ Zwiebel

1 Sträußchen Petersilie

2 eingesalzene Sardellenfilets

2–3 frische Tomaten

Salz

frischgemahlener Pfeffer

Geben Sie die Kichererbsen am Abend vor der Zubereitung in reichlich kaltes Wasser (sie sollten mindestens 12 Stunden quellen). Spülen Sie sie am folgenden Morgen ab und lassen Sie sie abtropfen. Die Kichererbsen dann zusammen mit 2 Rosmarinzweiglein und einer Prise Salz in einem mit kaltem Wasser gefüllten Topf aufsetzen und ab dem Siedepunkt bei mäßiger Hitze mindestens zwei Stunden lang köcheln lassen; sie sollten gut gar sein. Die Kichererbsen in ihrem Topf lauwarm abkühlen lassen und drei Viertel davon mit einem Schaumlöffel durch die „Flotte Sotte" geben. Behelfen Sie sich mit ein wenig des Kochwassers, damit sich das Ganze besser pürieren lässt. Dünsten Sie nun in einem Topf mit schwerem Boden zwei geschälte Knoblauchzehen und ein Rosmarinzweiglein in vier Esslöffeln Öl an. Sobald der Knoblauch Farbe annimmt, fügen Sie die passierten Kichererbsen und nach Bedarf ein oder zwei Schöpflöffel Kochwasser hinzu, um eine sämige, cremige Suppe zu erhalten: Bemessen Sie dementsprechend die hinzuzufügende Flüssigkeitsmenge. In der Zwischenzeit die Zwie-

bel putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit schwerem Boden in 3 Esslöffeln Öl andünsten, dann die gewaschenen, trocken getupften und gehackten Petersilienblättchen und die in kleine Stücke geschnittenen Tomaten hinzufügen. Mit Salz abschmecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen (das Ganze sollte nicht zu wässrig sein). Nun in den Topf mit der Kichererbsensuppe geben, gut umrühren und bei niedriger Hitze weitergaren. Bringen Sie das Ganze erneut zum Kochen und geben Sie die restlichen ganzen Kichererbsen und den verbliebenen Rosmarinzweig dazu. Garen Sie in dieser dickflüssigen „Brühe" die mit den Händen in Stücke gebrochenen Manfredine unter häufigem Umrühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzen. Unterdessen die Sardellen unter fließendem Wasser sorgfältig vom Salz befreien und mit der übrigen halben Knoblauchzehe und einem Esslöffel der Kichererbsensuppe pürieren. Fügen Sie das Sardellengemisch kurz vor Ende der Kochzeit zu Ihrer „Pasta e Ceci" hinzu und rühren Sie gut um. Die Suppe 15–20 Minuten ruhen lassen und bei Tisch mit mindestens einem Esslöffel rohem Öl und einer Prise frischgemahlenem Pfeffer pro Tischgenosse „garniert" servieren. Auch Pappardelle, Tagliatelle, in Stücke zerbrochene Linguine, Mini-Tubettini oder andere kurze Nudelsorten sind perfekt geeignet. Die Idee, Tomaten und Sardellen hinzuzufügen, stammt von Stefania und macht dieses Gericht noch schmackhafter.

Pollo alla cacciatora

(= Huhn nach Jägerart)

Zutaten für 4 Personen:

1 ganzes Huhn
400 g geschälte Tomaten
1 Glas Rotwein
10–12 EL Olivenöl Extravergine
3 Rippen Stangensellerie
2 Karotten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Rosmarin
Salz
Pfeffer

Erhitzen Sie das Öl in einer antihaftbeschichteten Pfanne und schmoren Sie das gut gesäuberte und in große Stücke geschnittene Huhn für etwa 10 Minuten auf jeder Seite an, bis es goldgelb ist. In der Zwischenzeit die Zwiebel, die Karotte, den Sellerie, den Knoblauch und den Rosmarin klein hacken. Die Mischung zum Fleisch in die Pfanne geben, mindestens 5 Minuten andünsten und darauf achten, dass nichts anbrennt. Sobald alles eine schöne Farbe angenommen hat, salzen und pfeffern, mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Nun die in Stücke geschnittenen Tomaten hinzufügen, den Topf mit dem Deckel verschließen und das Fleisch bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen (oder solange, bis das Huhn gar und weich ist). Sollte die Soße zu sehr einkochen, gießen Sie einen Schöpflöffel warmes Wasser oder etwas Brühe an. Dieses vorzügliche Gericht wird Jung und Alt

begeistern. Es schmeckt frisch zubereitet sehr gut, aber noch besser, wenn es am Tag zuvor gekocht wurde und... entgegen allen guten Tischmanieren, vergessen Sie nicht einen „Kanten" Brot, mit dem man die Soße auftunken kann! Die Ursprünge dieses einfachen, aber schmackhaften Gerichts liegen weit zurück in der Vergangenheit und sind in den bescheidenen bäuerlichen Küchen zu finden. Die auf dem Hof gehaltenen Hühner wurden an Festtagen zu einem opulenten Mahl, das mit Gemüse aus dem eigenen Garten und frisch geöffnetem Rotwein angereichert wurde.

Das Geheimnis dieses Rezepts (und dies gilt ganz generell) liegt darin, qualitativ hochwertige Zutaten zu verwenden. Wir raten Ihnen deshalb diese sorgfältig auszusuchen und sich am besten an einen lokalen Geflügelzüchter oder ein Geschäft Ihres Vertrauens zu wenden, um minderwertigeres Fleisch aus Massentierhaltung zu vermeiden.

Patate arrosto

(= Ofenkartoffeln)

Zutaten für 6 Personen:

3 große Kartoffeln (ca. 1 kg)
8 EL Olivenöl Extravergine
3 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
5-6 Salbeiblätter
Salz
Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen und in große Würfel schneiden. Mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und in eine große, mit 3-4 Esslöffeln Olivenöl eingefettete Ofenform geben: Wenn die Kartoffeln nicht übereinander liegen, werden sie knuspriger. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch „im Hemd" (ungeschält und leicht zerdrückt), die Salbeiblätter und den in 2-3 Stücke zerteilten Rosmarinzweig hinzufügen und mit dem übrigen Öl beträufeln. Backen Sie die Kartoffeln im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 40 Minuten lang, wenn Sie sie knuspriger mögen auch 50 Minuten. Die Form etwa alle 10 Minuten herausnehmen und die Kartoffeln vorsichtig, um sie nicht zu zerdrücken, mit einem Holzlöffel wenden. Die Knoblauchzehen herausnehmen, sobald sie goldbraun sind. Sie dürfen nicht verbrennen, um den Geschmack der Ofenkartoffeln nicht zu beeinträchtigen. Heiß als Beilage servieren oder als Zwischengericht mit Gemüse: Sie sind in jedem Fall lecker!

Torta di riso della signora Marta

(= Reiskuchen nach Art von Signora Marta)

Zutaten für 6 Personen:

1 l frische Vollmilch
160 g großkörniger Reis (möglichst Risottoreis)
150 g Zucker
100 g Rosinen
3 Eier
30 g Butter
2-3 EL Puderzucker
2 EL Paniermehl (sollte der Kuchen für eine glutenintolerante Person sein, 2-3 glutenfreie Zwiebäcke zerkleinern)
1 Päckchen Vanillezucker
1 unbehandelte Zitrone
1 Prise Salz

Bringen Sie in einem mittelgroßen Topf den Reis zusammen mit der Milch, einem Stück Zitronenschale und einer Prise Salz zum Kochen und weichen Sie unterdessen die Rosinen circa 10 Minuten in einer Tasse mit lauwarmem Wasser ein und gießen Sie sie ab. Rühren Sie den Reis kontinuierlich um und lassen Sie ihn auf dem Herd köcheln, bis er fast die gesamte Milch aufgenommen hat und ausreichend gar ist. Den Herd ausschalten und alles abkühlen lassen. Nun den Reis mit dem Zucker, dem Vanillezucker, einem Esslöffel Puderzucker, den Eiern (eines nach dem anderen hinzufügen), 20 g zerlassener Butter und den mit Küchenpapier trocken getupften Rosinen vermengen. Die Masse in eine runde, beschichtete, mit der übrigen Butter eingefettete und mit dem Paniermehl bestreute Form

von 28 cm Durchmesser geben. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C etwa 75 Minuten backen (nach einer Stunde mit einem Zahnstocher hineinstechen; ist er beim Herausziehen trocken, ist der Kuchen gar). Sobald er etwas abgekühlt ist, auf einen runden Servierteller stürzen und die Oberfläche mit dem restlichen Puderzucker bestäuben, den Sie durch ein Teesieb streichen.
Giuliana So Franco bewahrt dieses Rezept in ihrem Rezeptheft auf, welches von Hand von Signora Marta, der Mutter einer lieben Mitschülerin ihrer Gymnasialzeit geschrieben worden ist. Sie und ihre Mutter waren leidenschaftliche Köchinnen und sehr eigen mit ihren kostbaren Rezepten. Seit einiger Zeit bereitet Giuliana diesen Kuchen häufiger zu, da eine ihrer Schwiegertöchter, Sabina – Antonios Frau – an Glutenintoleranz leidet.