

Ricette vialline di luglio



Sangria estiva della Fattoria

(= Sommerliche Sangria der Fattoria)



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Flasche Birborosso
- 1 Flasche Sekt Le Chiassai
- 2 unbehandelte Pfirsiche
- 2 unbehandelte Aprikosen
- 1 unbehandelter Apfel
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2-3 EL Rohrzucker (je nach Geschmack)

Das Obst waschen, eine der Zitronen mit der Schale halbieren und in dicke Scheiben schneiden, den Apfel vom Kerngehäuse befreien und zusammen mit den entsteinten Pfirsichen

und Aprikosen in Stückchen schneiden. Geben Sie das Obst in eine Glaskaraffe mit weiter Öffnung (es muss ein großer Löffel oder besser noch eine Schöpfkelle hindurch passen), fügen Sie den Zucker und den ausgepressten Saft einer halben Zitrone hinzu und vermischen Sie alles vorsichtig. Den Birborosso in die Karaffe füllen und das Ganze 2-3 Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Servieren $\frac{3}{4}$ der Flasche Sekt ganz langsam in die Karaffe gießen, um zu vermeiden, dass sich zu viel Schaum bildet. Noch einmal vorsichtig umrühren, damit sich das Sprudeln der Sangria nicht „verflüchtigt“ und nun bleibt nichts anderes zu tun, als große Gläser damit zu füllen, die Sie mit einer Zitronenscheibe (an der Seite etwas einschneiden) und einem Teelöffel mit langem Stiel servieren.

Ein anderer Tipp ist, ein alkoholfreies Getränk für Kinder zuzubereiten. Die Vorgehensweise ist dieselbe: Es ist ausreichend, den Birborosso durch Traubensaft und den Sekt durch Mineralwasser zu ersetzen, damit sie sich wie Große fühlen!

Ricotta al forno con "Peperoni, Olive e Capperi"

(= Im Ofen gebackener Ricotta mit Paprikaschoten, Oliven und Kapern)



Zutaten für 4 Personen:

- 1 frischer Ricotta vom Schaf (ca. 500 g)
- 2 Gläschen „Peperoni, Olive e Capperi“ von La Vialla (360 g)
- 2 EL Olivenöl Extravergine
- Salz
- Pfeffer

Den Ricotta im Ganzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben; 40 Minuten backen, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe angenommen hat. Aus dem Ofen nehmen, den Ricotta vorsichtig auf einen Servierteller geben, mit den „Peperoni, Olive e Capperi“ und deren Öl garnieren und geröstetes toskanisches Weißbrot dazu reichen.

„Peperoni, olive e capperi“

(= Paprikaschoten, Oliven und Kapern)

- 2 große Paprikaschoten (eine rote und eine gelbe)
- 3 EL Kapern
- 200 g grüne oder schwarze entsteinte Oliven
- 4 EL Olivenöl Extravergine
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Balsamico Bianco
- Salz
- Pfeffer

Die Paprikaschoten waschen und putzen, die weißen Trennwände und die Kerne im Inneren entfernen und das Gemüse in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit schwerem Boden das Öl mit der Knoblauchzehe erhitzen; sobald sie Farbe angenommen hat, herausnehmen und die Paprikaschoten in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter häufigem Umrühren etwa 20 Minuten garen. Dann die Oliven, die Kapern und den weißen Balsamico hinzufügen, alles sorgfältig vermischen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Singuine con ragù di pesce spada

(= Singuine mit Schwertfisch-Ragout)



Zutaten für 4-5 Personen:

400 g Singuine

300 g Schwertfisch

400 ml frisch gepresster Tomatensaft
mit Basilikum

180 g entsteinte Taggiasca-Oliven

50 ml Weißwein

1 Knoblauchzehe

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Stängel Staudensellerie

1 unbehandelte Zitrone

3 EL Olivenöl Extravergine

6 g fein gehackter Schnittlauch

Salz

Pfeffer

Das Gemüse putzen, waschen und fein hacken. In einer großen Pfanne mit schwerem Boden, die auch die Nudeln fassen muss, das Öl erhitzen und die Knoblauchzehe hineingeben; sobald sie Farbe angenommen hat, herausnehmen und das gehackte Gemüse ein paar Minuten lang andünsten. Den Schwertfisch waschen und die Haut entfernen; in kleine Stücke schneiden und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren, die Oliven untermischen und zugedeckt 5 Minuten weitergaren. Den Herd höher stellen, das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und, sobald dieser verdampft ist, die Hitze wieder reduzieren und den Tomatensaft hinzufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Die Singuine in reichlich siedendem Salzwasser kochen, bissfest abgießen und kurz in der Pfanne mit der schön heißen Fischsoße schwenken; sorgfältig umrühren, vom Herd nehmen und das Gericht mit dem Abrieb der Zitrone und dem Schnittlauch bestreuen.... Fertig ist die Pasta! Buon appetito...

Involtini estivi de la Vialla

(= Sommerliche Rinderrouladen nach Art von La Vialla)



Zutaten für 12 Rouladen:

12 dünne Rindfleischscheiben (circa 60 g pro Stück)
1 große rote Zwiebel
16 Lorbeerblätter
150 g Paniermehl
3 EL Olivenöl Extravergine
Salz
Pfeffer

Für die Füllung:

1 Gläschen Wildfenchelpesto
100 g althackenes toskanisches Weißbrot
100 g geriebener reifer Pecorino
10 EL Olivenöl Extravergine
30 g Rosinen
30 g Pinienkerne
1 Sträußchen Petersilie
1 unbehandelte Zitrone (der Abrieb)
Salz
Pfeffer

Zubereitung der Füllung: Die Rosinen zehn Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann das althackene Brot in Stücke schneiden und mit einem Messer grob zerkleinern. Vier Esslöffel Öl in einer kleinen Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und die Brotkrümel darin anrösten (geben Sie Acht, dass sie nicht verbrennen... Sie werden sehr schnell dunkel), dann auf einem Teller abkühlen lassen. Die gut ausgedrückten

und trocken getupften Rosinen, die Pinienkerne, die Petersilie (nur die gewaschenen, trocken getupften Blättchen) und das geröstete Brot in einer Schüssel vermengen, dann auf einem Holzbrett mit einem Wiegemesser zerkleinern. Zurück in die Schüssel geben, die abgeriebene Zitronenschale, den Pecorino, Salz und Pfeffer hinzufügen und unter ständigem Rühren sechs Esslöffel Öl hinzufügen, bis eine relativ „feuchte“ Mischung entsteht. Die Fleischscheiben auf der Arbeitsfläche mit einem Fleischklopfer plattieren, mit einem Teelöffel Pesto bestreichen, einen großzügigen Löffel Füllung in die Mitte geben und die Scheiben von der kurzen Seite her aufrollen. Die Zwiebel putzen, vierteln und die äußeren „Blätter“ ablösen. Bereiten Sie nun die Spieße zu: Stecken Sie ein Lorbeerblatt, ein Zwiebelstück, eine Roulade und noch ein Zwiebelstück darauf und fahren Sie so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Das Paniermehl auf einem Teller geben und die Spieße darin wenden. Dann eine Ofenform mit einem Esslöffel Öl einfetten, die Spieße hineinlegen mit zwei Esslöffeln Öl beträufeln, salzen und pfeffern und 15 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen garen. Servieren Sie diese leckeren Rouladen schön heiß... Guten Appetit!

Melanzane marinate

(= Marinierte Auberginen)



Zutaten für 4 Personen:

2 längliche Auberginen
50 ml Balsamico Bianco
100 ml Olivenöl Extravergine
1 Knoblauchzehe
1 kleiner Bund Petersilie
6 Thymianzweiglein
6 Oreganozweiglein
Salz
Pfeffer (oder Chilipulver)

Die Auberginen waschen und im Ganzen in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen. Um den Gargrad zu prüfen, mit einer Gabel einstechen; wenn sie leicht eindringt, sind sie fertig. Abgießen und noch heiß mit einem kleinen Messer

schälen. Die Enden entfernen und die Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilienblättchen waschen und trocken tupfen, dann zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe und den abgezupften Thymian- und Oreganoblättchen mit einem Wiegemesser fein hacken. Das Öl, das Salz, den Pfeffer (oder Chili), den Balsamico Bianco und die Gewürzmischung in einem Schüsselchen mit dem Schneebesen zu einer Emulsion aufschlagen. Eine Schicht Auberginen auf den Boden einer Auflaufform geben, mit der Emulsion würzen und so fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einem Deckel verschließen und vor dem Servieren für mindestens 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mousse di zabaione con Brutti ma Buoni e pesche noci

(= Zabaione-Mousse mit Brutti ma Buoni und Nektarinen)



Zutaten für 4 Personen:

4 Eigelb
100 ml Vin Santo
80 g Zucker
250 ml Schlagsahne
4 g Blattgelatine
60 g Brutti ma Buoni (oder Amaretti)
Nektarinen

Die Gelatine 10 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf mit schwerem Boden die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Vin Santo mit dem Schneebesen verquirlen; bei schwacher Hitze köcheln lassen und dabei aufschlagen, bis die Zabaione eine luftige und schaumige Konsistenz angenommen hat. Vom Herd nehmen, die sorgfältig ausgedrückte Gelatine

hineingeben und vermischen, bis sie sich aufgelöst hat. Das Ganze abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sahne in einer Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen (Sahne und Rührbesen sollten schön kalt sein) und nach und nach vorsichtig unter die Zabaione heben, damit die Sahne nicht zusammenfällt. Die Brutti ma Buoni zerbröseln und $\frac{3}{4}$ davon zu der Mischung geben. Die Nektarinen waschen, trocken reiben, entsteinen und in kleine Stücke schneiden (einem Esslöffel davon für die Garnitur beiseitestellen). Die Nektarinenstückchen auf vier Gläser verteilen, mit der Zabaione-Mousse bedecken und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Keksbröseln und Nektarinenstückchen garnieren.