

Ricette vialline di agosto



Sangria estiva della Fattoria

(= Sommerliche Sangria der Fattoria)



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Flasche Biorosso
- 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 Biorosso 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, dem Biorosso durch Traubensaft und den Sekt durch Mineralwasser zu ersetzen, damit sie sich wie Große fühlen!

Bruschette con la Piccantissima, la Burrata, i Pomodorini secchi e la Giardiniera

(= Bruschette mit Piccantissima, Burrata, getrockneten Tomaten und Giardiniera)



Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben toskanisches Weißbrot
4 TL Piccantissima
250 g Burrata

4 Kleine getrocknete Tomaten nach
La-Violla-Ort
 $\frac{1}{2}$ Glas Giardiniera mit Balsamico Bianco

Die Bratscheiben in einer Grillpfanne mit schwerem Boden von beiden Seiten rösten, mit der Piccantissima bestreichen und einen schönen Esslöffel Burrata darauf geben. Dann einige gut abgetropfte Stückchen Giardiniera und jeweils eine klein geschnittene getrocknete Tomate darüber verteilen.

Sugo all'arrabbiata



Zutaten für 500 g Pasta (5-6 Personen)

500 g geschälte Tomaten

1 mittelgroße, rote oder gelbe
Paprikaschote

2-3 EL Olivenöl Extravergine

$\frac{1}{2}$ gelbe Zwiebel

2 getrocknete (oder frische) Chilischoten
oder 3 für eine sehr scharfe Soße

1 Sträußchen Petersilie

Salz

Die Zwiebel und die Paprikaschote putzen, waschen und die Kerne sowie die inneren Trennwände der Paprika entfernen; beides zusammen mit der Petersilie grob hacken (nur die gewaschenen und trocken getupften Blättchen; stellen Sie zwei Esslöffel davon zum Garnieren des Gerichts

beiseite) und das Ganze in einer Pfanne mit schwerem Boden andünsten, in der Sie zuvor das Öl mit dem fein gehackten Chilischoten leicht erhitzt haben. Wenn alles Farbe angenommen hat, die geschälten Tomaten und eine Prise Salz hinzufügen. Umrühren, 5 Minuten kochen und dann die Tomaten mit der Spitze eines Holzlöffels oder einer Gabel sorgfältig zerdrücken; weitere 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Soße entstanden ist.

Die Pasta in reichlich siedendem Salzwasser kochen, bissfest abgießen und in der Pfanne mit der heißen Soße mindestens zwei Minuten schwenken. Umrühren, alles gut vermengen, mit der beiseitegestellten und fein gehackten Petersilie bestreuen und das köstliche scharfe Nudelgericht sofort servieren!

Pollo e Peperoni in agrodolce

(= Süßsaure Hähnchenbrust mit Paprikaschoten)



Zutaten für 4 Personen:

600 g Hähnchenbrust
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 EL Piccantissima (oder eine andere scharfe Soße)
4 EL Balsamessig aus Modena
1 Zwiebel
1 Chilischote
2 EL gerösteter Sesam
4 EL Maisstärke
25 g Rohrzucker
6 EL Olivenöl Extravergine
Salz

In einer Pfanne mit schwerem Boden drei Esslöffel Öl erhitzen und die geputzte und in feine Scheiben geschnittene Zwiebel zusammen mit der zerkleinerten Chilischote darin andünsten. Die Paprikaschoten waschen und

putzen, die Kerne und die weißen Trennwände im Inneren entfernen, dann in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit einer schönen Prise Salz, einem halben Esslöffel Zucker und einem halben Glas Wasser in die Pfanne mit den Zwiebeln geben, umrühren und ein paar Minuten köcheln lassen. Unterdessen die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und in der Maisstärke wenden. Die Paprikaschoten in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. In derselben Pfanne das Hähnchenfleisch einige Minuten lang in drei Esslöffeln Öl anbraten, dann mit Salz und drei Esslöffeln Balsamessig würzen. Die Paprikaschoten wieder in die Pfanne geben, die „Piccantissima“, einen Esslöffel Zucker und ein Glas Wasser hinzufügen, umrühren und weitere 15 Minuten garen. Nach Ablauf dieser Zeit das Gericht mit dem restlichen Balsamessig und Zucker süßsauer abschmecken. Auf einem Servierteller anrichten, den gerösteten Sesam darüber streuen und... zu Tisch!

Das Rezept der «Piccantissima»

Zutaten für ca. 500 g

- 1 kg frische reife Tomaten
- 8 EL Olivenöl Extravergine mit Chilischoten
- 1 rote Paprikaschote (ca. 160 g)
- 1 grüne oder gelbe Paprikaschote (ca. 160 g)
- 80 g geschälte gelbe Zwiebel (etwa eine halbe Zwiebel)
- ca. 50 g grob gehackte frische Chilischoten der Sorte Cayenne (oder etwa 10 g getrocknete)
- 2 TL Salz (10 g)
- 1 TL Weinessig (oder Balsamico Bianco)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Prise Zucker (nach Geschmack)

Waschen Sie das Gemüse und die Petersilie unter fließendem Wasser und tupfen Sie alles mit einem Geschirrtuch trocken. Putzen Sie die Paprikaschoten, indem Sie den Stiel, die Kerne und die weißen Trennwände im Inneren entfernen, und schneiden Sie sie in sehr kleine Stückchen. Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit schwerem Boden zusammen mit den Paprikaschoten, den Chilischoten und dem Chiliöl andünsten. Die Tomaten in Stückchen schneiden und die Petersilie fein hacken. Sobald die Zwiebel ein wenig Farbe angenommen hat und die Paprikaschoten beginnen, weich zu werden, auch die restlichen Zutaten in die Pfanne geben. Sollten die Tomaten nicht reif genug sein, "versüßen" Sie sie mit einer Prise Zucker oder verwenden Sie statt Weinessig den milderen Balsamico Bianco. Alles sorgfältig vermengen und die Piccantissima auf kleiner Flamme und unter häufigem Umrühren köcheln lassen, bis alles gut durchgegart ist (ca. 20-25 Minuten). Falls Sie eine cremigere Soße vorziehen, können Sie das Ganze kurz pürieren. Zum Schluss kosten und gegebenenfalls mit Salz und Chilipulver abschmecken.

Patate 'mpacchiuse

(= Aufgehäuften Kartoffeln)



Zutaten für 4 Personen:

1 kg gelbfleischige Kartoffeln

15 EL Olivenöl Extravergine

Salz

Die Kartoffeln schälen, unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in feine Scheiben von etwa 3 mm schneiden. In eine nicht zu große Bratpfanne mit schwerem Boden (von 24-26 cm Durchmesser) - je mehr Kartoffeln „aufgehäuft“ und übereinandergeschichtet werden, desto besser gelingt das Rezept - so viel Öl hineingeben, dass der Boden der Pfanne etwa einen Zentimeter hoch bedeckt ist. Sobald es heiß ist, die Kartoffeln übereinander hineingeben, aber nicht ganz „untertauchen“; mit Salz würzen und bei starker Hitze anbraten. Nach ein paar Minuten an der Pfanne rütteln und die Kartoffeln mit Hilfe eines Spatels vorsichtig wenden, wobei Sie sich bemühen sollten, sie ganz zu belassen. 25 Minuten garen lassen, bis sie goldbraun, aber nicht frittiert sind und gut aneinanderhaften. Das überschüssige Öl aus der Pfanne abgießen, die Kartoffeln auf einen Servierteller geben und heiß zu Tisch bringen. Es handelt sich um eine typisch kalabresische Beilage, die klassische, einfache Version des Rezepts; sie kann aber auch mit weiteren Zutaten wie Speck, Pilzen, Zwiebeln usw. zubereitet werden. Der Name stammt aus dem kalabrischen Dialekt und entspricht dem italienischen Wort „appiccicate“, aneinanderhaften.

Torta soffice con Yogurt e Mirtilli

(= Fluffiger Kuchen mit Joghurt und Heidelbeeren)



Zutaten für 6 Personen:

200 g Mehl (sowie zwei Esslöffel zum Bestäuben der Form)

70 g Kartoffelstärke

200 g Rohrzucker

120 g Butter (sowie ein walnussgroßes Stück zum Einfetten der Form)

3 Eier bei Raumtemperatur

125 g griechischer Magerjoghurt

16 g Backpulver

1 unbehandelte Zitrone

250 g Heidelbeeren

Puderzucker

Die Butter bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf mit schwerem Boden zerlassen, dann abkühlen lassen. Die Eier mit einem Handrührgerät mit dem Zucker in einer Schüssel

aufschlagen, bis eine schaumige Mischung entstanden ist. Den Abrieb der Zitrone, die geschmolzene - abgekühlte! - Butter und den Joghurt hinzufügen und vorsichtig mit einem Kochlöffel umrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver durchsieben und mit dem Kochlöffel nach und nach unterheben. Sobald ein gleichmäßiger und glatter Teig entstanden ist, in eine sorgfältig gebutterte und bemehlte Kuchenform mit einem Durchmesser von 24 cm füllen, glatt streichen und die Heidelbeeren darauf verteilen. Den Kuchen im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen (machen Sie die Zahnstocherprobe: mit einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stecken; kommt er trocken heraus, ist er gar, andernfalls lassen Sie ihn noch ein paar Minuten im Backofen). Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.