

Ricette vialline di febbraio



Sangria invernale della Zattoria

(= Winterliche Sangria der Zattoria)



Zutaten für 8 Personen:

1 Flasche Traubensaft (750 ml)

1 Flasche trockener Sekt

2 unbehandelte Orangen

2 unbehandelte Äpfel

2 unbehandelte Zitronen

1 unbehandelte Mandarine

1 EL Rohrzucker

Das Obst waschen, die Mandarine schälen und in Schmitze 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) schön 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!

Torta di Pepe

(= Pfeffertorte)



Zutaten für 10 Personen (für eine Kuchenform von 28 cm Durchmesser):

150 g Risotto-Reis	200 ml Milch
2 Eier	115 ml Wasser
200 g frischer Ricotta vom Schaf	6 EL Olivenöl Extravergine
125 g Mangold	$\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss
100 g geriebener reifer Pecorino	1 EL schwarzer Pfeffer (sowie eine Prise
250 g Mehl (sowie eine Handvoll zum	zum Bestäuben des Kuchens)
Ausrollen des Teigs)	Salz

Das Mehl in einer Schüssel mit einer großzügigen Prise Salz und drei Esslöffeln Öl vermischen; dann nach und nach das Wasser angießen und alles vermengen, bis ein weicher, kompakter Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Mangold waschen, eventuell beschädigte Blätter entfernen und in siedendem Salzwasser garen; abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. Den Reis ebenfalls in kochendem Salzwasser einige Minuten länger als auf der Packung angegeben garen, abgießen, wenn er sehr weich geworden ist, und in eine Schüssel geben. Die Milch nicht zu sehr in einem Topf erwärmen, den zuvor mit einer Gabel zerdrückten Ricotta hineingeben und umrühren, bis das Ganze schön cremig geworden ist. Die Milch-Ricotta-Mischung in die Schüssel mit dem Reis geben, den Mangold, den Pecorino, eine Prise Muskatnuss, Salz und den frisch gemahlene schwarzen Pfeffer hinzufügen. Es ist dabei empfehlenswert, ihn nach und nach hinzuzugeben und zu kosten, ob die Menge Ihrem Geschmack entspricht. Unter

ständigem Rühren ein Ei nach dem anderen einzuarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht, die Sie in den Kühlschrank stellen. Den vorbereiteten Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen (unter Zuhilfenahme von etwas Mehl, damit er nicht anklebt), wobei Sie sich bemühen sollten, ihm eine runde Form mit einem Durchmesser von etwa 34 cm zu geben. Die Teigscheibe in die mit zwei Esslöffeln Öl eingefettete Backform legen und andrücken, damit sie am Boden und am Rand gut anhaftet, mit einer Gabel hier und da einstechen (den überschüssigen Teig aus der Form überlappen lassen) und die vorbereitete Füllung darauf verteilen. Den überlappenden Teig senkrecht zur Backform im Abstand von 2 cm einschneiden; die Kanten der entstandenen Rechtecke befeuchten, paarweise zusammenfügen und über die Füllung klappen. Die Oberfläche des Kuchens mit etwas Muskatnuss und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestäuben und mit ein wenig Öl beträufeln. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen; nach Ablauf dieser Zeit herausnehmen, abkühlen lassen und servieren. Guten Appetit!

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

Geriebener Pecorino

Salz

Frisch gemahlener 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 zwei der 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 etwas abkühlen lassen und dreiviertel davon mit einem Schaumlöffel durch die „flotte Lotte“ 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 Zwiebel 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; erneut zum kochen bringen und die restlichen ganzen Kichererbsen sowie den übrigen Rosmarin dazugeben. 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, geriebenem Pecorino und einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer pro Tischgenosse „garniert“ servieren.

Auch Pappardelle, Tagliatelle, in Stücke zerbrochene Linguine, Mini-Tubettini oder andere kurze Nudelsorten sind perfekt für dieses Gericht geeignet. Die Idee, Tomaten und Sardellen hinzuzufügen, stammt von Stefania und macht es noch schmackhafter.

Brasato al Chianti

(= Chianti-Schmorbraten)



Zutaten für 6 Personen:

1 $\frac{1}{2}$ kg Muskelfleisch vom Rind (z. B. Sternrose)

Gemüse für die Brühe (1 Zwiebel, 2 Stängel Staudensellerie, 2 Karotten, 1 Kartoffel, eine Handvoll Petersilienblättchen)

2 Flaschen trockener Rotwein

5 EL Olivenöl Extravergine

1 EL Mehl (fakultativ)

2 Lorbeerblätter

Salz

Schwarzer Pfeffer

Setzen Sie das geputzte und gewaschene Gemüse mit einer Prise Salz in einem Topf mit ausreichend kaltem Wasser auf, um etwa 2 Liter Brühe zu erhalten, und lassen Sie das Ganze circa eine Stunde lang köcheln. Erhitzen Sie 4 Esslöffel Olivenöl Extravergine in einem hohen Topf und braten Sie das Fleisch bei mäßiger Hitze von allen Seiten darin an, bis es Farbe annimmt; dann rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die beiden Flaschen Wein und dieselbe Menge der durch ein Sieb abgessenen Brühe hinzufügen - oder wenn Sie mögen, auch zusammen mit dem Gemüse -, sodass das Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Geben Sie die Lorbeerblätter und ein wenig Salz dazu und lassen Sie den Braten bei niedriger Flamme und geschlossenem Deckel etwa eineinhalb Stunden schmoren, wobei Sie ihn von Zeit zu Zeit wenden; das Fleisch sollte sehr zart werden. Sobald es gar ist, aus dem Topf nehmen und warm stellen. Lassen Sie die Soße bei niedriger Hitze weiter köcheln, bis sie eine etwas dickflüssige Konsistenz annimmt. Sie können zum Andicken auch je einen Esslöffel Olivenöl und Mehl miteinander vermischen und sorgfältig unter die Soße rühren. Schneiden Sie das Fleisch mit einem scharfen Messer in Scheiben und beträufeln Sie es vor dem Servieren mit der schön heißen Soße. Buon appetito!

Cipolle gratinate

(= Gratinierte Zwiebeln)



Zutaten für 4 Personen:

500 g rote Zwiebeln
40 g entsteinte schwarze Oliven
200 g Kirschtomaten
30 g geriebener reifer Pecorino
2 EL Olivenöl Extravergine (sowie
ein wenig Öl zum abschließenden
Abschmecken)
50 g Semmelbrösel
1 EL Kapern
1 EL Balsamico Bianco
3-4 Stängel Petersilie
Salz
Pfeffer

Die Zwiebeln putzen und im Ganzen in siedendem Wasser mit einem Esslöffel Balsamico Bianco 10 Minuten kochen; dann abtropfen und etwas abkühlen lassen. Die Kirschtomaten waschen, trocken

tupfen, in Stücke schneiden und beiseitestellen. Den Pecorino und die Semmelbrösel in einer Schüssel vermengen und ein paar Esslöffel der Mischung auf dem Boden einer mit zwei Esslöffeln Öl eingefetteten Auflaufform verteilen. Die Zwiebeln in Spalten schneiden und in die Form geben; die Kirschtomaten, die Kapern und die Oliven darüber verteilen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der restlichen Pecorino-Semmelbrösel-Mischung bestreuen, mit etwas Öl beträufeln und für 20 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Vor dem Servieren mit der frischen Petersilie garnieren (nur die gewaschenen, trocken getupften und zerpflückten Blättchen).

Torta di arance caramellate

(= Kuchen mit karamellisierten Orangen)



Zutaten für 8-10 Personen:

Mürbeteig für eine Kuchenform von circa

24 cm Durchmesser:

300 g Mehl

150 g Zucker

1 ganzes Ei + 1 Eigelb

150 g Butter

$\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange

1 Prise Salz

Für die Konditorsauce:

2 Eigelbe

2 EL Mehl

2 EL Zucker

2 Gläser Milch

Saft einer halben Orange

Für den Belag:

2 Orangen

1-2 Prisen Zimt

200 g Zucker

1 Glas Wasser

Bereiten Sie den Mürbeteig zu: Das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die weiche (sie sollte eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden), zerstückelte Butter, das ganze Ei und das Eigelb, den Zucker und den Abrieb der halben Orange in die Mulde geben. Vermengen Sie vorsichtig die Zutaten, zuerst mit einer Gabel und dann

mit den Händen (die möglichst kalt sein sollten), dabei den Teig so wenig wie möglich bearbeiten, da er sonst weniger mürbe werden würde. Eine Kugel daraus formen, mit Mehl bestäuben und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Creme zu: Die Milch aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Eigelbe in einem kleinen, hohen Topf mit dem Zucker aufschlagen; dann nach und nach unter ständigem Rühren das Mehl hinzufügen, den Saft der halben Orange und schließlich, schön langsam, die kalte Milch. Das Ganze wieder auf dem Herd stellen und mit dem Schneebesen ununterbrocheniterrühren; sobald die Creme beginnt, einzudicken, vom Herd nehmen und gut durchrühren, dann wieder hinaufstellen und kurz vor dem Aufkochen herunternehmen. Mit Frischhaltefolie abdecken und zur Seite stellen. Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und rollen Sie ihn mit dem Nudelholz möglichst rund und im Durchmesser circa 3 cm größer als die Kuchenform aus. Kleiden Sie mit den Fingern die eingefettete und mit Mehl bestäubte Form und auch den Rand mit dem Teig aus. Stechen Sie hier und da mit einer Gabel Löcher in den Teig und backen Sie das Ganze 15-20 Minuten lang im auf 180 °C vorgeheizten Backofen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen, auf eine Platte geben, die Creme hineinfüllen und glatt streichen. Die beiden Orangen sorgfältig filetieren (die weiße Haut muss vollständig entfernt werden) und in circa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Vorsichtig und etwas überlagernd auf der Creme anordnen und mit dem Zimt bestreuen. Den Zucker mit dem Wasser unter Rühren mit einem Schneebesen in einem Töpfchen auflösen und dann auf dem Herd stellen: ohne zu rühren köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert und eine hellbraune Farbe annimmt. Das Karamell über die Orangenscheiben träufeln, abkühlen lassen... und Ihr Kuchen ist fertig!