 Il vino consigliato in abbinamento è un buon rosso IGT Rosso di Scilla del 2004, 13° vol. della casa Criserà Catona (Reggio Calabria). Vino rubicondo e fruttato prodotto da uve Nerello Mascalese, Gaglioppo e Nocera. Si consiglia di servirlo leggermente fresco.


Pan lavato

Ristorante La Bucaccia, Cortona (AR)

Un'altra appetitosa ricetta dalle antiche tradizioni locali, per riscoprire i sapori di una volta, quelli buoni e schietti. Ce la svelano Romano e Agostina, patron e chef di questo caratteristico ristorante ricavato nelle cantine di un antico palazzo cortonese.

Ingredienti per 4 persone:

1,5 kg di cavolfiore	olio di oliva
750 g di pane casalingo raffermo	aceto
aglio	sale e pepe

 Ecco una minestra eccellente che non troverete in nessun ristorante, nemmeno a titolo sfizioso. In una pentola con 2 litri e mezzo di acqua salata immergere, quando bolle, le foglie tenere del cavolo e dopo 10 minuti il fiore tagliato a pezzi. Dare altri 20 minuti di bollore, poi scolare il cavolo recuperando l'acqua di cottura. Nel contempo tostare il pane tagliato a fette e poi strofinarlo con l'aglio da entrambi i lati. Deporre in una teglia strati alternati di pane appena immerso nell'acqua di cottura e il cavolo, dopo aver condito quest'ultimo con olio, aceto, sale e pepe. È una minestra che, secondo la stagione, può essere consumata calda o fredda.

 Il vino consigliato in abbinamento da Carlo Cambi è il Chianti Colli Aretini di Mannucci Droandi.


Pancotto alla Cortonese

Ristorante La Bucaccia, Cortona (AR)


Qualità, professionalità e toscaneità sono i vessilli di questo caratteristico ristorante sito nel centro storico di Cortona. Un'altra preparazione veracemente tradizionale: il pancotto. Riporta agli antichi sapori, alle atmosfere rurali, intime e raccolte. Facile la preparazione, per poter rivivere sulle nostre tavole quelle struggenti emozioni.

Ingredienti:

200 g pomodori maturi	8 fette di pane tostato
4 spicchi d'aglio	sale e pepe
1 ciuffo di basilico	pecorino secco grattugiato
olio extravergine di oliva	acqua

 In una pentola versare l'olio e far rosolare l'aglio, unire il basilico poi, prima che l'aglio diventi dorato, aggiungere i pomodori privati dei semi e strizzati con le mani; lasciar cuocere il tutto per 10 minuti e mettere sale e pepe. Infine unire il pane e l'acqua calda continuando a cuocere e mescolando fino a che non avremo

una pappa. Servire il tutto caldo condito con olio extravergine di oliva e spolverare con pecorino grattugiato.

 Il vino consigliato in abbinamento da Carlo Cambi è un grande Syrah del Podere Il Castagno.



Pappardelle al salmì di folaga

Antica Trattoria del Gallo, Clusane (BS)


La folaga è un uccello tipico di zone lacustri. Dalle parti di Clusane si caccia durante il periodo di passo, in autunno, quando va verso il Sud, al caldo, ed in primavera, quando ritorna nei luoghi temperati. Ricetta tipica, quindi, dei periodi di caccia, proposta da ottobre a marzo-aprile (Pasqua) in quanto questa leccornia di carne, essendo considerata un piatto "di magro", era tollerata come piatto da venerdì di quaresima.

Ingredienti per 8 persone:

800 g di pappardelle fatte in casa	cipolla
1 o 2 folaghe secondo la grossezza	1 l di vino (come quello per la marinata)
burro	sale e pepe
olio extravergine del Sebino	

Per la marinata:

2 cipolle a spicchi	5 carote a fette
1 rametto di rosmarino	qualche grano di pepe
2 spicchi d'aglio	1 l di vino rosso di buona struttura
4 foglie di alloro	1 bicchiere di Marsala

 Non spennare la folaga, ma togliere completamente la pelle con le piume al fine di eliminare tutto il grasso sottostante. Eviscerarla conservando le frattaglie, pulire il tutto sotto l'acqua e sezionare il volatile in quarti. Porre in una bacinella la folaga, le frattaglie e gli ingredienti della marinata, facendo attenzione che il vino copra sempre la carne di folaga. Lasciare in frigorifero, rimescolando di tanto in tanto. Dopo 6 giorni togliere la folaga e farla rosolare con un soffritto di burro, cipolla e olio; aggiustare con sale e pepe, versare la marinata e far cuocere a fuoco lento per 2 ore circa, aggiungendo l'altro litro di vino rosso. A cottura ultimata togliere la carne, disossarla, passare la marinata (eliminando la parte legnosa del rosmarino e dell'alloro) al passaverdura; aggiungervi la carne sminuzzata mescolando bene fino ad avere un denso ragù. Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle leggermente umide; aggiungere un filo d'olio extravergine del Sebino e condire, amalgamando molto bene la pasta con il ragù.

novese indica la fettuccia del grembiule delle cuoche e quindi i nastri di pasta prendono lo stesso nome.

Ingredienti per le picagge di castagna (o matte):


metà quantità di farina di castagna	sale
e metà farina bianca	vino bianco
acqua	olio extravergine di oliva
4 uova intere ogni kg di farina	


Per il pesto:

basilico a foglia piccola	pecorino sardo
sale grosso	pinoli
parmigiano reggiano	olio extravergine di oliva

Prescinseua:

cagliata (formaggio fresco) acida tradizionale genovese	patate Quarantina Genovese
--	----------------------------

 Pestare nel mortaio le foglie di basilico con il sale, aggiungendo poi i pinoli e i formaggi. Allungare con l'olio per ottenere la densità della salsa voluta. Poi, aggiungere un cucchiaio da cucina di prescinseua al pesto e amalgamare mescolando. Bollire a parte le patate Quarantina da tagliare a quadrotti. A seconda della stagione, si possono aggiungere altre verdure, tipo fave o fagiolini, bolliti in acqua e sale. Impastare e amalgamare le uova e l'acqua con le farine per ottenere l'impasto, allungare, se serve, con vino bianco, stendere con il matterello o la sfogliatrice con una sottigliezza media. Arrotolare la sfoglia e tagliarla a strisce larghe per ottenere delle fettucce, "picagge", da allargare e spruzzare con un po' di farina asciutta. Mettere a bollire la pasta ottenuta per 5-6 minuti. Scolare e condire con il pesto e prescinseua, aggiungendo le patate tagliate a quadrotti. La prescinseua al pesto si aggiunge solo per condire la pasta fatta con la farina di castagna: al dolce della castagna fa piacevole contrasto l'acidulo della prescinseua.

 Il vino consigliato in abbinamento è il Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC.


Pici

Ristorante La Bucaccia, Cortona (AR)

I pici sono gli antenati degli spaghetti, si fanno a mano e si tirano finché non sono lunghi anche 50 cm. Sono una specialità delle campagne senesi. Ottimi accompagnati con il sugo di carne o a piacere con sugo al pomodoro.

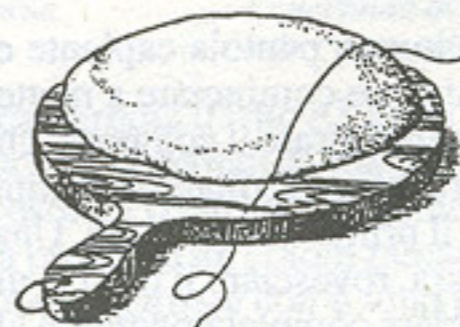
Ingredienti per 8 persone:

800 g di farina	sale
1 uovo	1/4 di litro d'acqua tiepida
1 cucchiaio d'olio	semolino di granturco

 In una terrina porre la farina a fontana. Nel vuoto mettere l'uovo, sale e l'olio con pochissima acqua. Rimestare aggiungendo altra acqua. Impastare con le mani. Formare una cupola con la pasta, spalmarla d'olio, coprirla con un panno e lasciarla riposare per 30

minuti. Poi stendere la pasta, tagliarla a striscioline sottili e arrotolare ogni strisciolina con la mano destra allungandola con la sinistra sulla tavola infarinata. Cospargere i pici ottenuti con semolino di granturco perché non si appiccichino. Cuocerli al dente in abbondante acqua salata. Servirli con il sugo di carne o a piacere.

 Il vino consigliato in abbinamento da Carlo Cambi è un rosso giovane come il Chianti Colli Aretini della Fattoria di Gratena.




Polenta di patate


Enoteca Ruz, Lavarone (TN)

È una pietanza povera della cucina lavaronese. Generalmente si serve con piatti rustici, quali coniglio alla cacciatora ed in particolare con il "tonco del pontesel", altro piatto tipico locale.

Ingredienti:

3 kg di patate	2 porri o 2 cipolle
200 g di farina 00	sale q.b.
1 bicchiere di olio extravergine di oliva	pepe nero

 Sbucciare e lessare le patate in abbondante acqua salata e conservare poi l'acqua di cottura; a parte far appassire i porri, o le cipolle, nell'olio extravergine di oliva. Quando i porri saranno leggermente rosolati toglierli dall'olio di cottura; nello stesso olio gettare la farina e farla abbrustolire a fuoco moderato, fino ad ottenere una crema color nocciola. A cottura ultimata passare al setaccio le patate, possibilmente metterle in un paiolo di rame, aggiungere pepe nero e la farina abbrustolita. Mescolare come una normale polenta, aggiungendo l'acqua di cottura delle patate, quanto basta per ottenere un impasto molto compatto così che possa esser tagliato a fette. Rovesciare la polenta su un tagliere di legno.

 Il vino consigliato in abbinamento da Carlo Cambi è il Lagrein Rosato di Letrari.

Polentone

Ristorante Da Pippo e Gabriella, Sant'Angelo in Pontano (MC)

Il polentone è un piatto tipico della tradizione marchigiana che Pippo e Gabriella descrivono come una lasagna fatta con la farina di granturco invece che con la sfoglia di pasta. Un procedimento molto lungo ed impegnativo, adatto soprattutto per le serate invernali.

cere a fuoco lento per circa 6-7 minuti. Lessare i ravioli, saltarli con la frutta secca e servirli con una foglia di basilico fresco.

La scamorza affumicata del ripieno del raviolo e l'aromaticità delle spezie e della frutta secca ben si accompagnano con il vino Maestro di Staffolo della Cantina Zaccagnini, Verdicchio Riserva, che grazie alla quota di vendemmia tardiva e all'affinamento in legni pregiati sprigiona profumi e sentori che esaltano il nostro piatto.



Ravioli di castagne e ricotta con rigatino noci e pecorino Osteria Panta Rei, Chitignano (AR)

Carla Gennaioli e il suo chef Federico Mazzi offrono tutto il meglio della tradizione toscana ai propri ospiti. Solo prodotti selezionatissimi e rigorosamente provenienti da questo territorio.

Ingredienti:

500 g di castagne di Raggialo
500 g di ricotta del Casentino
pecorino grattugiato
sale e pepe
400 g di farina semintegrale
macinata a pietra

noce moscata
4 uova del Casentino
noci sbriciolate
olio extravergine di oliva
rigatino del Grigio del Casentino
pecorino del Casentino

Sbucciare le castagne, lessarle e passarle al passatutto; aggiungere la ricotta del Casentino, il pecorino grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata. Stendere con spianatoia e matterello una sfoglia con la farina semintegrale macinata a pietra e le 4 uova del Casentino. Realizzare dei ravioli col composto precedentemente ottenuto. Lessarli e condirli con rigatino di Grigio del Casentino tagliato a dadini e saltato in padella, con noci sbriciolate e olio extravergine di oliva. Servire i ravioli con pecorino del Casentino a scaglie.

Il vino consigliato in abbinamento da Carlo Cambi è il Torrione della Fattoria Petrolo.

Ravioli di cinta senese e cavolo nero Ristorante La Bucaccia, Cortona (AR)

Lady chef Agostina svela i segreti dei suoi piatti, uniche e appetitose creazioni da antiche ricette provenienti dalle tradizioni locali. Prodotti semplici e genuini, e per questo oltremodo godibili, che guidano il gusto alla riscoperta dei sapori e degli aromi di un tempo, esaltati dall'autenticità degli ingredienti e dalla cura della lavorazione artigianale.

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

600 g di farina
3 uova
1 cucchiaio di olio

1 pizzico di sale
acqua tiepida quanto basta

Per il ripieno:

500 g di maiale magro di cinta
senese
1/2 cavolo nero
2 spicchi d'aglio

qualche foglia di rosmarino
pepe e sale q.b.
1 tuorlo d'uovo
olio

Per la salsa:

lardo a fettine sottili di cinta senese
olio extravergine di oliva
mandorle sfogliate tostate al sale

alcune foglie di cavolo tagliate fine
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di pecorino grattugiato

In una casseruola mettere l'olio. Aggiungere il magro di cinta senese a tocchetti. Unire rosmarino e aglio. Poi sale e pepe. Far cuocere. A mezza cottura è il turno del cavolo lavato e fatto a pezzettini. Mescolare. Far finire di cuocere. Il cavolfiore deve essere ridotto a una crema. Passare tutto quanto al frullatore ed incorporare il tuorlo d'uovo. Se necessario raddoppiare: due tuorli. L'impasto, infatti, deve essere morbido e al tempo stesso compatto. Nel frattempo preparare la sfoglia amalgamando bene gli ingredienti e comporre dei ravioli triangolari. Per la salsa, in una padella mettere olio di oliva e aglio in camicia, le fogliette di cavolo tritate, il lardo. Una volta scolata la pasta saltare in padella, guarnire e spolverare con le mandorle e pecorino secco (un tempo si metteva anche un po' di salsiccia ma il sapore era più aggressivo).

Il vino consigliato in abbinamento è il Sirah il Bosco, tenimenti d'Alessandro di Cortona della Strada del Vino della Provincia di Arezzo.

Ravioli di noci e caprino al radicchio Ristorante L'Elfo, Capracotta (IS)

Nell'ambiente rustico ed accogliente del proprio locale, Michele, lo chef, e Franca Sozio accolgono gli avventori. Tra le squisitezze del menù questi ravioli occupano un posto d'onore. Saporiti e profumati, ammaliano i palati dei gourmet più esigenti.

Ingredienti:

200 g di farina 00
100 g di semola
3 uova
300 g di caprino fresco

100 g di noci
50 g di burro
200 g di radicchio
aceto balsamico q.b.

Preparare una pasta liscia ed omogenea amalgamando la farina, la semola e le uova; farla riposare in un canovaccio per circa un'ora. Preparare il ripieno unendo il caprino alle noci tritate (se il caprino non è abbastanza fresco aggiungere un po' di ricotta). Spianare la pasta e porvi sopra dei mucchietti di ripieno, coprire con una seconda sfoglia e tagliare i ravioli. Far cuocere i ravioli in acqua

Agnello arrosto all'aretina

Ristorante La Bucaccia, Cortona (AR)

Lady chef Agostina propone ricette uniche e appetitose creazioni, da antichi precetti provenienti dalle tradizioni locali. Prodotti semplici e genuini e per questo oltremodo godibili che guidano il gusto alla riscoperta dei sapori e degli aromi di un tempo, esaltati dall'autenticità degli ingredienti e dalla cura della lavorazione artigianale.

Ingredienti per 4 persone:


1 coscio di agnello nostrano


aceto bianco

sale e pepe

1 rametto di rosmarino

olio extravergine di oliva

 Prendere un cosciotto di agnello, condirlo con sale e un po' di pepe, ungerlo con abbondante olio extravergine di oliva. Poi con la punta di un coltello bucare in varie parti e lasciar riposare per circa due ore. Infilare in forno a circa 180° avendolo però prima pillottato con il rosmarino e bagnato con l'aceto bianco. Durante la cottura è importante ungerlo spesso con questo liquido.

 Il vino consigliato in abbinamento da Carlo Cambi è il Crognolo della Tenuta Setteponti.

