

A TAVOLA CON NOI

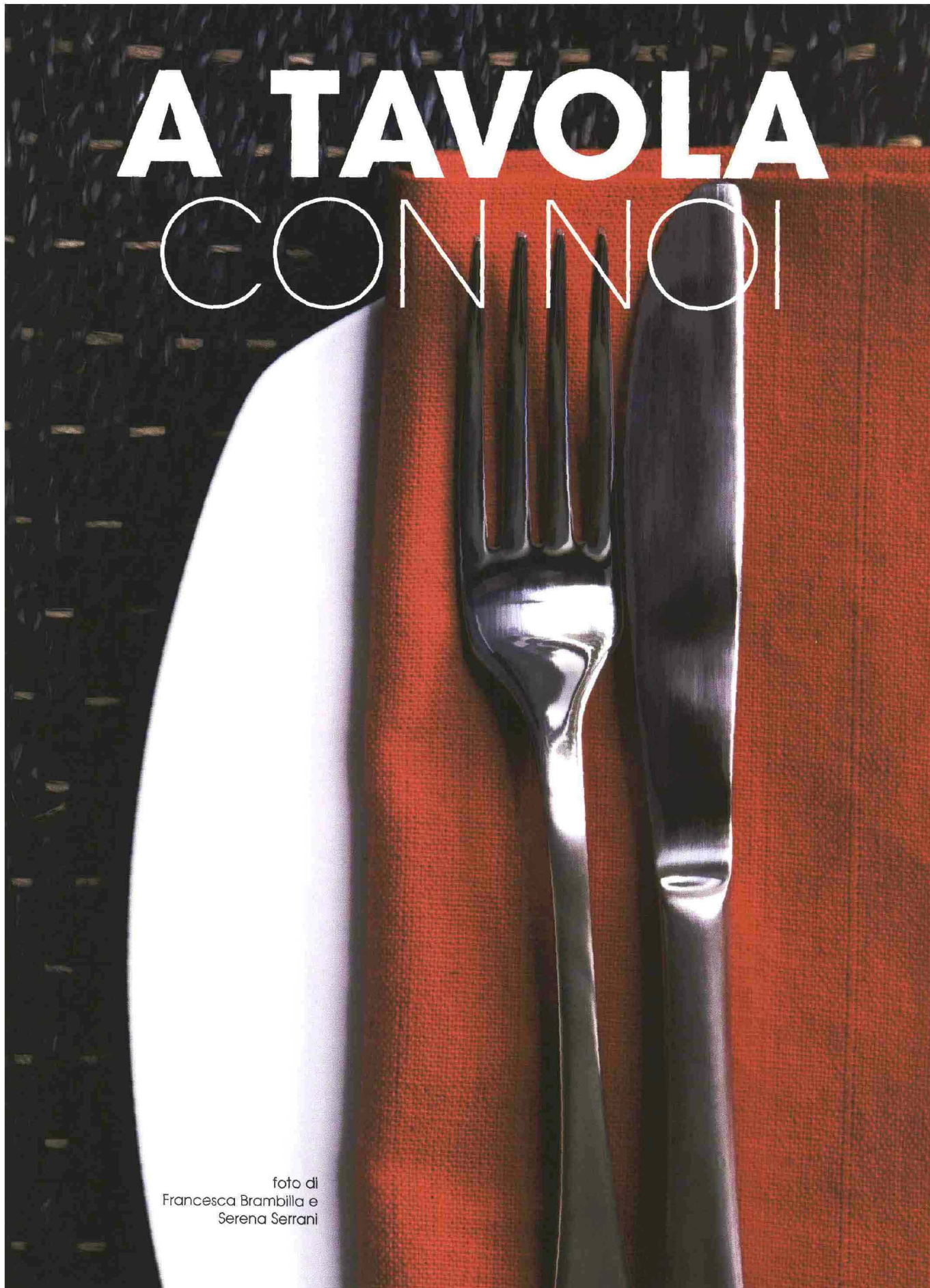


foto di
Francesca Brambilla e
Serena Serrani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961

www.ecostampa.it

Antipasti



**Pizzette con carciofi
e prosciutto crudo**

Pag.
26



**Tortino di
patate e radicchio
con ricotta affumicata**

Pag.
28



**Carciofi ripieni
di pane e limone**

Pag.
30

A TAVOLA CON NOI - ANTIPASTI

Pizzette con carciofi e prosciutto crudo

Preparazione:

Preparare la pasta di pane: disporre su una spianatoia la farina a fontana, sciogliere il lievito in poca acqua calda e unirlo alla farina con il sale. Aggiungere l'acqua, amalgamare prima con una forchetta e poi impastare con le mani per ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Infarinare il piano di lavoro e stendere la pasta con il mattarello allo spessore di 3 mm. Ricavare circa 12 dischetti.

Far lievitare le pizzette, coperte da un telo, per 30 minuti in un luogo caldo. Scaldare il forno a 200 gradi. Sistemare i dischetti di pasta su una teglia foderata con carta da forno, farli cuocere per 8 minuti.

Mondare i carciofi e tagliarli finemente. Farli rosolare in padella con un po' di olio per qualche minuto. Tagliare il prosciutto a dadini. Guarnire i dischetti con i carciofi e il prosciutto.

Mettere in forno le pizzette così ottenute per 5 minuti al fine di completare la cottura.

Ingredienti (4 persone)

Per la pasta di pane:

- 1 l di acqua
- 2 kg di farina "00"
- 20 g di lievito di birra fresco (in alternativa 7 g di quello in polvere)
- 50 g di sale

Per il condimento:

- 2 carciofi
- 100 g di prosciutto crudo
- olio extravergine di oliva
- sale

Tempo:

40 minuti + lievitazione (30 minuti)

Difficoltà:

facile

L'esperto consiglia: Birra chiara



Regione: FRIULI VENEZIA GIULIA
Azienda: Cittavecchia
www.cittavecchia.it

Tra le birre artigianali di altissima qualità, spicca la produzione di Michele Barro. La sua chiara è una birra non filtrata e non pastorizzata, ed ha una composizione in cui entrano anche malti di frumento leggermente caramellati. Ha una schiuma cremosa e persistente, con una bocca fresca, sapida e corposa, con sfumature di frutta fresca.



Febbraio 2010 - pag. 27

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961

www.ecostampa.it

 A TAVOLA CON NOI - ANTIPASTI

Tortino di patate e radicchio con ricotta affumicata

Preparazione:

Lessare le patate in abbondante acqua salata, sbucciarle e tagliarle a fette, una volta raffreddate.

Lavare il radicchio, asciugarlo e tagliarlo a strisciole. Farlo appassire in padella con due cucchiari di olio per qualche minuto, sfumandolo, se necessario, con del vino rosso.

In una ciotola, con l'aiuto di una forchetta, sbattere le uova. In un altro recipiente, unire le patate, il radicchio e le uova sbattute. Regolare di sale e pepe.

Imburrare una teglia da forno (o, in alternativa, foderarla con della carta da forno) versarci il composto ottenuto con le patate e il radicchio e livellarlo. Spolverare con della ricotta affumicata precedentemente grattugiata.

Infornare a forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti. Sforare e intiepidire, quindi porzionarlo in quadrati e servire.

Ingredienti (4 persone)

- 500 g di patate
- 3 radicchi rossi
- 1 bicchiere di vino rosso
- 2 uova
- due cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- una grattugiata di ricotta affumicata

Tempo:

20 minuti +
cottura al forno (30 minuti)

Difficoltà:

facile

L'esperto consiglia: Bolina



Vitigno: VERDECA E CHARDONNAY
Denominazione: SALENTO DOC
Regione: PUGLIA
Azienda: ROSA DEL GOLFO
www.rosadelgolfo.com

Damiano Calò è noto per il suo eccellente rosato, ma il suo Bianco Bolina sembra fatto apposta per questo piatto. È prodotto con uve Verdeca e Chardonnay e si presenta con colore paglierino dai riflessi verdognoli. Il naso ha un'affascinante aromaticità, mentre la bocca è freschissima, caratterizzata da salvia e da una lieve nota salina.



Febbraio 2010 - pag. 25

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961

www.ecostampa.it



A TAVOLA CON NOI - ANTIPASTI

Carciofi ripieni di pane e limone

Preparazione:

Preparare il ripieno per i carciofi: pulire, lavare e tritare il prezzemolo, insieme a mezzo spicchio di aglio senza l'anima, tagliare a cubetti la pancetta e saltarla leggermente in una padella antiaderente calda per sgrassarla. Unire il tutto in un recipiente con l'olio, il pane grattugiato, sale, pepe e la scorza di un limone grattata.

Mondare i carciofi. Farcirli con il ripieno e chiuderli con una fetta di limone. Legarli con dello spago da cucina per non fare uscire il ripieno.

Posizionarli in una casseruola ben stretti, versarvi il vino bianco, l'acqua, aggiungere l'alloro, gli spicchi d'aglio in camicia, un goccio d'olio, coperchiare ed infornare alla temperatura di 160 gradi per un'ora. Servire a temperatura ambiente.

Ingredienti (4 persone)

Per i carciofi:

- 8 carciofi romaneschi
- 2 limoni
- 4 spicchi d'aglio
- una foglia di alloro
- olio extravergine di oliva
- un bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe al mulino
- acqua

Per il ripieno:

- 60 g di pancetta dolce (meglio se piacentina)
- 50 g di prezzemolo
- 20 fette di pan carrè tostato
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe
- scorza di limone

Tempo:

25 minuti +
cottura al forno (60 minuti)

Difficoltà:

facile

L'esperto consiglia: Vie



Vitigno: SAUVIGNON BLANC
Denominazione: IGT BIANCO RUBICONE
Regione: EMILIA ROMAGNA
Azienda: SAN PATRIGNANO
www.sanpatignano.org

Questo vino nasce sulle colline riminesi che guardano ad est verso l'Adriatico, da uve Sauvignon vendemmiate di notte, per mantenerne intatta la fragranza aromatica. Un vino cristallino, al naso elegante e deciso. In bocca è morbido e di buona struttura, con una bella mineralità e freschezza.

