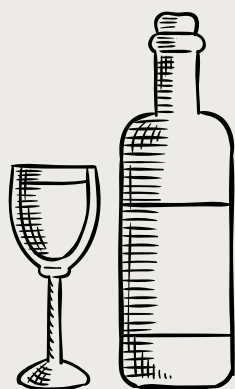


5 RICETTE
RAPIDE E
VELOCI DA
ABBINARE AL
NEBBIOLO
BARBARESCO
& BAROLO
di Pietro





Melanzane ripiene al forno

ABBINAMENTO SUCCULENTO E GUSTOSO CON IL LANGHE NEBBIOLO DOC

Questo piatto si abbina bene al Langhe Nebbiolo, con il suo bouquet floreale pulito ed intenso e dal palato asciutto e fresco.

MELANZANE RIPIENE AL FORNO

INGREDIENTI (PER 2 PERSONE)

- 1 melanzana
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- sale Q.B.
- 150g mozzarella
- parmigiano grattugiato
- 150g salsa di pomodoro
- 150g prosciutto crudo
- 20g olive nere
- origano



PREPARAZIONE

Lava la melanzana e tagliala a fette. Disponi ogni singolo strato su un piatto piano e salalo con sale grosso. Copri ogni strato con carta assorbente.

Lascia riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora.

Preriscalda il forno a 150°. Ricordati di utilizzare la carta da forno o in alternativa usa l'olio di oliva sulla superficie della teglia, in modo da evitare che le melanzane si attacchino alla superficie.

Lava le melanzane sotto l'acqua corrente in modo da togliere il sale. Asciuga le fette con carta da cucina e disponile sulla teglia, facendole cuocere per 30 minuti fino a quando le fette saranno dorate.

Estrai le melanzane dal forno e procedi con il ripieno: salsa di pomodoro, cubetti di mozzarella e origano, oppure parmigiano e prosciutto crudo, oppure salsa di pomodoro e olive nere.

Una volta che avrai terminato di adagiare il ripieno su tutte le melanzane, infornale per altri 10–15 min e servile calde.

PIETRO CONSIGLIA:

Libera la tua creatività per inventare altri divertenti e gustosi ripieni usando 2–massimo 3 ingredienti che si abbinino bene.



Il Cheseburger di Pietro



OTTIMO ABBINAMENTO CON IL BAROLO BERGERA DOCG

Abbinalo al Barolo Bergera DOCG con il suo sapore fresco e bilanciato ed i suoi tannini delicati.

IL CHEESEBURGER DI PIETRO

INGREDIENTI

- 2 medaglioni di carne macinata (350g circa)
- 2 fette di robiola o di gorgonzola (a vostra scelta)
- 1 cipolla rossa
- 200g cetrioli sottaceto o giardiniera
- 100g salsa di pomodoro
- pane da hamburger (2)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

Taglia le cipolle dello spessore che preferisci.

Metti un cucchiaio d'olio d'oliva in una padella antiaderente e quando sarà calda aggiungi le cipolle. Cuoci per 20 minuti a bassa temperatura mescolando occasionalmente ed aggiungi l'aceto balsamico.

Griglia o cuoci i medaglioni di carne tritata ed aggiungi le fette di formaggio cuocendo fino a quando si sono sciolte. Preparare il pane disponendo la salsa di pomodoro sul fondo, le cipolle caramellate, i medaglioni con il formaggio ed i cetrioli sottaceto se desideri.

PIETRO CONSIGLIA:

Per rendere il cheeseburger più gustoso puoi aggiungere delle fette di peperoni grigliati e guarnire il piatto con un cucchiaio di giardiniera.

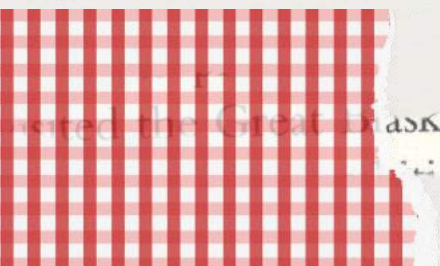
*Risotto ai
Funghi
&
Barolo Sori
Gepin*



**ABBINAMENTO
TRADIZIONALE CON IL
BAROLO SORI' GEPIN
DOCG**

Il bouquet è complesso ed unisce la freschezza con l'eleganza e la finezza.

Ha una bella lunghezza, con tannini marcati ma bilanciato al gusto.



...and fell in love with it.
...to rebuild the village as a holiday



RISOTTO AI FUNGHI

INGREDIENTI

- 200g parmigiano grattugiato
- 50g prezzemolo essiccato o fresco tritato
- 100 g olio d'oliva
- 100g cipolle tritate
- 160g funghi freschi o in alternativa secchi (possibilmente porcini).
- 400 g riso (scegli tra Arborio, Roma o Carnaroli)
- acqua per il brodo
- 1 dado vegetale (per 0.5 l di acqua)
- sale e pepe q.b.
- 20 g burro



PREPARAZIONE

Se usi i funghi secchi: immergi i funghi secchi in una ciotola con 1 litro d'acqua calda e per almeno 20 minuti. Scola i funghi tenendo da parte l'acqua .

Sbriciola il dado nel liquido dei funghi e cuoci il brodo a bassa temperatura in una pentola a parte. Con funghi freschi: dopo averli puliti e tagliati li puoi incorporare direttamente al riso. Versa un cucchiaino di olio in una pentola bassa per risotti ed aggiungi le cipolle tritate. Cuoci per 5 minuti e aggiungi del brodo se necessario.

Quando le cipolle saranno dorate incorpora il riso e mescola per circa 2 minuti. Non appena il riso avrà assunto un colore lievemente dorato, aggiungi del brodo e continua a mescolare fino a quando il brodo sarà assorbito. Ripeti l'operazione per circa 15 minuti, fino a quando il liquido sarà assorbito ed il riso cotto al dente.

Incorpora i funghi con il loro liquido e cuoci per altri 5 minuti circa ed aggiungi il prezzemolo. Aggiusta di sale.

Togli il riso dal fuoco e passa alla mantecatura con parmigiano grattugiato e burro, mescolando energicamente. Servilo caldo.

PIETRO CONSIGLIA:

Utilizza il burro direttamente dal frigo per la mantecatura. Lo shock termico contribuirà ad aumentare la cremosità del riso rendendolo "all'onda".



Merluzzo con pomodorini ciliegino

**ABBINAMENTO INTERESSANTE CON IL
BARBARESCO SECONDINE DOCG**

Questo piatto si abbina molto bene con il Barbaresco Secondine. Il suo bouquet ricorda note di ciliegia con un palato bilanciato e tannini delicati.



MM



MERLUZZO CON POMODORINI CILIEGINO

INGREDIENTI

- 2–4 tranci di merluzzo
- 200 g pomodorini ciliegino (o datterino)
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di origano essiccato e tritato
- 50g olive nere denocciolate e tagliate
- 2 cucchiaini di capperi (puliti)
- Sale e pepe q.b.





PREPARAZIONE

Preriscalda il forno a 160° gradi. Schiaccia gli spicchi d'aglio, taglia i pomodori ciliegino e disponili in una pirofila.

Aggiungi l'olio, l'aceto balsamico, l'origano essiccato ed i pomodori, e sala il composto. Inforna per 30 minuti in modo che i pomodorini inizino ad ammorbidirsi ed a rilasciare il loro succo.

Alza la temperatura a 180° gradi. Aggiungi le olive nere ed i capperi al composto.

Incorpora infine i tranci di merluzzo nel preparato e ricoprili con il succo dei pomodorini. Aggiungi sale e pepe e cuoci per altri 20 minuti fino a quando il merluzzo sarà tenero.

Servi ogni trancio con i pomodorini, olive, capperi ed il loro succo.

PIETRO CONSIGLIA:

Questa ricetta si presta anche per il branzino. Puoi completare il piatto con le patate al forno.





Polpette con Peperonata

**OTTIMO ABBINAMENTO CON IL
BARBARESCO BRICCO FASET DOCG**

Questo piatto si abbina bene con il Barbaresco Bricco Faset, con il suo bouquet di frutti di bosco, spezie ed erbe aromatiche ed il gusto vellutato, bilanciato ed elegante.

POLPETTE CON PEPERONATA

INGREDIENTI

Per le polpette:

- 2 pezzi pane sbriciolato
- 50g parmigiano grattugiato
- 50g latte
- 2 cucchiaini olio extra vergine d'oliva
- 1 uovo grande
- 250g macinato di carne di manzo (o pollo a vostra scelta)
- 1 cucchiaino prezzemolo finemente tritato
- 100g pane grattugiato
- olio d'oliva per friggere

Per la peperonata:

- 2 peperoni puliti e tagliati a strisce
- 1 piccola cipolla tritata
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaino aceto balsamico
- 2 acciughe



PREPARAZIONE

Per la peperonata:

Fai scaldare l'olio in una padella ampia antiaderente e quando l'olio sarà caldo, adagia le cipolle tritate e cuocile fino a quando diventeranno dorate. Aggiungi i peperoni e le acciughe tagliate a pezzi e l'aglio. Mescola occasionalmente ed aggiungi l'aceto. Cuoci fino a quando i peperoni non saranno teneri per circa 45 minuti.

Per le polpette:

Imbevi i pezzi di pane nel latte per circa 4 minuti. Spremi il pane per rimuovere il latte in eccesso. In una ciotola rompi un uovo, il pane precedentemente tagliato, il parmigiano ed il prezzemolo grattugiato, sale e pepe e successivamente incorpora la carne tritata.

Forma 8 polpette circa. Versa il pane grattugiato in una ciotola e passa ogni polpetta, girandola con l'aiuto di una forchetta per una panatura uniforme. Versa l'olio in una padella antiaderente a fuoco alto. Usa un piatto con carta da cucina e mettilo vicino al fuoco.

Cuoci le polpette per 5 minuti, girandole ogni tanto per fare in modo che cuociano in modo omogeneo. Togli le polpette dal fuoco fino a quando avranno raggiunto un colore dorato e appoggiale sul piatto con la carta da cucina. Successivamente incorpora le polpette alla peperonata e cuoci a bassa temperatura per altri 10 minuti. Servi le polpette con la peperonata.

PIETRO CONSIGLIA:

Puoi preparare la peperonata un giorno prima e cuocerla a bassa temperatura per circa 1–2 ore. questo renderà i peperoni molto teneri e farà sciogliere le acciughe, creando una salsa molto gustosa.



**BUON
DIVERTIMENTO
IN CUCINA!**

Spero che ti piacerà preparare
queste ricette di famiglia.

: *Pietro*