

# Ricette vialline di giugno



# Caravaggio della Fattoria

(= Der Caravaggio der Fattoria)



## Zutaten für 4 Personen:

$\frac{1}{2}$  Flasche gut gekühlter Sekt  
„Le Chiassaie“

6 Aprikosen

1 Stückchen Ingwer (etwa 2  
cm lang)

Wasser

Rohrzucker (nach Belieben)

Waschen Sie die möglichst  
vollreifen Aprikosen, halbieren  
Sie sie und entfernen  
Sie den Kern. Dann durch  
die Flotte Sotte oder eine Kar-  
toffelpresse in eine Schüssel  
geben, den geriebenen Ing-  
wer unter das erhaltene Püree  
rühren und mit etwas Was-  
ser verlängern. Kosten Sie  
und süßen Sie gegebenenfalls  
mit etwas Rohrzucker. Noch-  
mals umrühren, die Schüs-

sel mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens eine halbe Stunde  
in dem Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit herausnehmen, die Apri-  
kosen-Ingwer-Mischung in eine Karaffe geben, umrühren und den Sekt  
langsam hineingießen. Halten Sie dabei die Karaffe etwas schräg. Rüh-  
ren Sie noch einmal sehr behutsam um und servieren Sie Ihren Carav-  
vaggio.

# Pizza com gli Asparagi

(= Spargelpizza)



Zutaten für ein rechteckiges Backblech von 40 x 25 cm:

Für den Teig:

500 g Mehl (sowie ein paar Handvoll zum Kneten des Teigs)

350 ml Wasser

10 g frische Bierhefe

1 EL Olivenöl Extravergine

$\frac{1}{2}$  TL Zucker

Salz

\*\*\*

Für den Belag:

350 g frischer grüner Spargel

300 g Mozzarella

1 Gläschen Asparagina (180 g)

2-3 EL Olivenöl Extravergine

frisches Basilikum

Salz

Pfeffer

Beginnen Sie mit der Zubereitung des Pizzateigs am Tag zuvor: das Mehl, den

Zucker und die zerbröckelte Hefe in eine sehr große Schüssel geben. Alles vermengen, nach und nach das kalte Wasser hinzufügen (ein halbes Glas davon beiseitestellen) und verkneten. Sobald das Wasser vollständig vom Mehl aufgenommen wurde, das Öl dazugeben und mindestens zwei Minuten lang weiterkneten; dann das Salz und das restliche Wasser hinzufügen. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und für 18 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Kühlschrank nehmen und 30-45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit den Belag zu: den Spargel waschen und trocken tupfen, das harte untere Ende entfernen und in 5-7 cm lange Stücke schnei-

den; die Spargelstücke der Länge nach halbieren, auch die Spitzen. 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und beiseitestellen. Den Pizzateig auf das mit Backpapier ausgelegte (oder mit 1-2 Esslöffeln Öl eingefettete) Backblech geben; den Teig mit den Fingerspitzen auf dem ganzen Blech ausbreiten (dies ist die effektivste Methode!). Die Asparagina auf die Oberfläche der Pizza streichen (wenn Sie möchten, können Sie ein paar Esslöffel davon beiseitestellen, um die Pizza nach dem Backen damit zu garnieren und ihr noch mehr Geschmack zu verleihen); den in Stückchen geschnittenen Mozzarella und dem Spargel darauf verteilen. Mit Öl und (wenig!) Salz würzen. Im auf 250 °C vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen (die Pizza sollte eine schöne goldbraune Farbe annehmen). Dann löffelweise die eventuell zurückgelassene Asparagina und ein paar Basilikumblätter darauf geben und mit etwas Öl beträufeln. Nun ist die Pizza fertig: außen knusprig, innen weich, köstlich und Täden ziehend; dank der langen Gehzeit ist sie zudem leicht verdaulich.

# Fusilli con Zucchini, Pesto, Pecorino e Simone

(= Fusilli mit Zucchini, Pesto, Pecorino und Zitrone)



## Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Fusilli (oder eine andere kurze Nudelsorte nach Geschmack)
- 2 frische und zarte Zucchini
- 10 Zucchiniblüten
- 250 g frischer Ricotta vom Schaf
- 1 Gläschen Basilikumpesto (180 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 4-5 EL Olivenöl Extravergine
- 4 EL geriebener gereifter Pecorino
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Um die Blüten zu putzen, den Stiel, die Blättchen an

der Unterseite und den Stempel entfernen. Vorsichtig unter kaltem Wasser abspülen und auf ein Geschirrtuch legen, um überschüssiges Wasser aufzusaugen. Die Zucchini waschen, trocken reiben, die Enden entfernen und das Gemüse in Stifte schneiden. Die geschälte Knoblauchzehe in einer großen Pfanne mit schwerem Boden im Öl anbraten; sobald sie Farbe angenommen hat, herausnehmen und die Zucchini-Stifte hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Zucchini kurz andünsten und, sobald sie anfangen, weich zu werden, die Zucchiniblüten hinzufügen und einige Minuten weitergaren. Die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser kochen, bissfest abgießen (dabei ein wenig Kochwasser beiseitestellen) und in der Pfanne mit dem Gemüse schwenken; sollten sie Ihnen zu trocken

erscheinen, fügen Sie ein paar Esslöffel Nudelkochwasser hinzu. Dem Herd ausschalten und nun auch das zuvor gut mit dem Ricotta vermischte Pesto in die Pfanne geben; das Ganze noch einmal sorgfältig umrühren. Die Nudeln mit dem geriebenen Pecorino bestreuen, ein paar Tropfen Zitronensaft darüber träufeln und sofort servieren, wenn Sie möchten auch direkt in der Pfanne, sodass die Nudeln nicht kalt werden.

# Coniglio alla cacciatora

(= Kaninchen nach Jägerart)



## Zutaten für 5-6 Personen:

- 1 Kaninchen von ca. 1,5 kg
- 2 Gläser Rotwein
- 1 Glas Essig
- 2 Knoblauchzehen
- 2 oder 3 Rosmarinzweige
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Selleriestange
- 1 Glas geschälte Tomaten zu 500 g
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Olivenöl Extravergine
- 1 Handvoll schwarze Oliven (nach Belieben)
- Salz
- Pfeffer

Marinieren Sie das gut gesäuberte, aufgeschnitte-

ne Kaninchen ohne die Innereien für 3 oder 4 Stunden in einem Sud aus Rotwein, Essig, der in Scheiben geschnittenen Zwiebel, der Karotte, dem Sellerie und der groß gehackten Petersilie und wenden Sie es in dieser Zeit zwei- oder dreimal. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, lassen Sie es gut von der Marinade abtropfen und schneiden es in nicht zu kleine Stücke (möglichst an den Gelenken, um die Knochen nicht zu brechen). Ohne Öl in einer Pfanne bei großer Hitze anbraten, bis die ganze Flüssigkeit ausgetreten ist, die Sie weggießen. Das Kaninchen auf einen Teller geben und in derselben Pfanne die beiden Knoblauchzehen (die Sie später herausnehmen) mit den Rosmarinzweigen im Öl goldgelb anschwitzen. Die

Fleischstücke hinzugeben und gut von allen Seiten Farbe annehmen lassen. Mit ein paar kleinen Schöpfkellen der Marinade ablöschen (nur die Flüssigkeit) und bei starker Hitze garen, wobei Sie immer weitere Marinade angießen, sobald die Flüssigkeit verdampft ist. Geben Sie dann auch die abgetropften, geschälten Tomaten, das zerkleinerte „Suppengrün“ der Marinade und die Leber und das Herz des Kaninchens - beides in Stückchen geschnitten - hinzu. Salzen und pfeffern und bei geschlossenem Deckel und sehr schwacher Hitze fertig garen: Dies dauert etwa eine Stunde. Fügen Sie etwas warmes Wasser hinzu, wenn die Flüssigkeit verdunstet und das Fleisch des Kaninchens noch zu fest sein sollte. Kosten, gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen und die Rosmarinzweige herausnehmen. Wenn Sie mögen, geben Sie eine schöne Handvoll schwarze Oliven dazu, die Sie vorsichtig unterrühren. Die Soße muss dickflüssig sein und das Fleisch so gar, dass es sich beinahe vom Knochen löst. Servieren Sie das Gericht schön heiß.

Sie können auf diese Weise auch Hasen, Wildschwein oder Reh zubereiten, wenn Sie „Wild“ mögen. In diesem Fall marinieren Sie das Fleisch mindestens für 12 Stunden.

# Patate farcite con rigatino e pecorino fresco

(= gefüllte Kartoffeln mit Rigatino und frischem Schafskäse)



## Zutaten für 4 Personen:

4 mittelgroße Kartoffeln  
100 g relativ junger Pecorino  
8 Scheiben Rigatino oder luftgetrockneter Bauchspeck (ca. 80-100 g)  
4 Knoblauchzehen  
2-3 EL Olivenöl Extravergine  
4 Rosmarinzweiglein  
Salz  
Pfeffer

Waschen und bürsten Sie die Kartoffeln sorgfältig unter fließendem Wasser ab. Für 15-20 Minuten dampfgaren oder in einem Topf mit kaltem Salzwasser aufsetzen und etwa 20-25 Minuten kochen (sie sollten relativ fest bleiben). In der Zwischenzeit den Rosmarin waschen und einige Blättchen zusammen

mit zwei geschälten Knoblauchzehen fein hacken. Den Käse in Scheiben schneiden - die Form spielt keine Rolle, da er in Kürze schmelzen wird... Wichtig ist, dass er nicht zu aromatisch ist! Am besten ist ein relativ frischer oder mittelalter Pecorino. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Lassen Sie sie dann vollständig auskühlen, damit sie sich leichter und ohne „kaputtzugehen“ schneiden lassen. Dann mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig halbieren und dabei aufpassen, dass sie nicht auseinanderfallen. An diesem Punkt kommt der Rigatino ins Spiel (1): Legen Sie eine Scheibe Rigatino auf eine Kartoffelhälfte, würzen Sie mit einer Prise Rosmarin-Knoblauchmischung und geben Sie dann eine Scheibe Käse, weiteren Rigatino und noch etwas von der Gewürzmischung darauf. Einem Brötchen ähnlich mit der anderen Kartoffelhälfte bedecken und das Ganze sehr vorsichtig

mit Küchengarh zusammenbinden. Geben Sie acht, das Garn nicht zu fest zu ziehen, damit die Kartoffel nicht auseinanderbricht. Den restlichen geschälten Knoblauch bei mittlerer Hitze im Öl in einer großen Pfanne erhitzen, bis er goldgelb ist (nicht schwarz!), dann die Kartoffeln, den übrig geliebten Rosmarin und eine Prise Salz hinzufügen. Sorgsam von allen Seiten anbraten, dann den Herd ausschalten. Legen Sie nun eine Auflaufform mit Backpapier aus, in die Sie die Kartoffeln legen. Für etwa 10 Minuten bei 200 °C im Ofen backen. Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren... einfach köstlich!

(1) Der Rigatino toscano wird auch toskanische Pancetta genannt. Das Fleisch wird dazu in rechteckige Stücke von ungefähr 2 kg geschnitten, auf Holzbrettern ausgelegt, eingesalzen und einige Tage ruhen gelassen. Dann wird das Fleisch mit einem Sud aus Essig und Chili gewaschen, nachdem es abgetrocknet ist, mit einem Gemisch aus Pfeffer und Chili gewürzt und zum Schluss zwei bis vier Monate gelagert. Schneidet man den Rigatino in Scheiben, versteht man, warum ihm dieser Name gegeben wurde (rigatino = fein gestreift): schmale „Fettstreifen“ durchziehen das flammende Rot des mageren Fleischs.

# Crostata con ricotta, Fragolina e mandorle

(= Mürbeteigkuchen mit Ricotta, Fragolina und Mandeln)



Zutaten für eine runde Kuchenform von 24 cm Durchmesser:

Für den Mürbeteig:

2 Eier

100 g Rohrzucker

100 g Olivenöl Extravergine Sa Vialla "Seggero"

300 g Mehl (sowie eine Handvoll zum Ausrollen des Teigs)

1 unbehandelte Zitrone (die abgeriebene Schale)

8 g Backpulver

1 Prise Salz

\*\*\*

Für die Füllung:

500 g frischer Ricotta vom Schaf

2 Eier

1 Glas Fragolina

180 g gehackte Mandeln

3 EL Puderzucker

80 g in Stückchen geschnittene Erdbeeren (+ 6 Erdbeeren zur Dekoration)

Bereiten Sie zunächst den Mürbeteig zu: Vermischen Sie in einer Schüssel das durchgeseigte Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz. Fügen Sie das Olivenöl, die Eier und die abgeriebene Zitronenschale hinzu und vermengen Sie zunächst alles schnell mit einer Gabel. Kneten Sie dann mit den Händen weiter, bis Sie eine gleichmäßige Kugel erhalten haben, die Sie in ein Baumwolltuch wickeln und für eine Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank legen. kümmern Sie sich in der Zwischenzeit um die Füllung: Die Erdbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen

und den Stiel mit den Blättchen entfernen, dann 80 g der Früchte in kleine Stückchen schneiden und sechs ganze zur Dekoration des Kuchens beiseitestellen. Streichen Sie den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel und schlagen Sie ihn zusammen mit einem Esslöffel Puderzucker mit dem Handrührgerät auf. Zügeln Sie unter ständigem Rühren die Eier und die Fragolina hinzu und heben Sie, sobald Sie eine gleichmäßige Creme erhalten haben, die Erdbeerstückchen und 100 g gehackte Mandeln unter die Masse. Nehmen Sie nun den Mürbeteig aus dem Kühlschrank und rollen Sie ihn auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche möglichst rund und ein paar Zentimeter größer als der Durchmesser der Backform aus. Den Teig mit Hilfe des Nudelholzes anheben, in die mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Form legen und sorgfältig am Boden und am Rand andrücken. Dann die Füllung hineingeben und glatt streichen. Die Crostata für 40-45 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach Ablauf der Zeit herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit dem übrigen Puderzucker bestäuben. Dekorieren Sie ihren Kuchen rundherum mit den beiseitegestellten und in Scheiben geschnittenen Erdbeeren und dem restlichen gehackten Mandeln.