

Baci di Ceci

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 8 noci
- Aneto essiccato q.b.
- Ceci essiccati g 100
- Acqua fredda g 500
- Farina di ceci g 150
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Succo di ½ limone q.b.

1 Lasciare i ceci in ammollo per 8 ore (considerando che la stagione è l'autunno, i ceci richiedono un minor numero di ore di ammollo), dopodiché lessarli per circa 3 - 4 ore.

2 Quando saranno cotti preparare un hummus frullando i ceci con un pizzico di sale e il succo del ½ limone. Se necessario, aggiustare l'impasto aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura dei ceci. L'impasto dovrà risultare corposo poiché dovrà tenere insieme le due metà del bacio. Colorare l'hummus con dell'aneto essiccato.

3 In una terrina preparare un composto con la farina di ceci, l'acqua fredda ed un pizzico di sale. Mescolare con una frusta, oppure con un frullatore, sino ad ottenere un composto omogeneo, senza grumi,

vellutato. Aggiungere un paio di cucchiaini di olio per insaporire, mescolare ancora il composto e lasciarlo riposare almeno un'ora, se possibile.


4 Aprire le noci e in un apposito stampino sistemarne le metà dei gherigli.

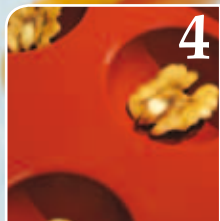
5 Nello stampino unire anche il composto di farina di ceci.

6 Infornare a 220 °C per almeno 30 - 35 minuti, comunque sino a quando la superficie non risulterà dorata.

7 Estrarre dal forno e comporre i Baci di ceci unendo le metà dei baci con l'hummus.

8 Impiattare su un fondo di verdure colorate.

 **VINO CONSIGLIATO:** *Asprinio di Aversa DOC. Il piatto è dominato dal riconoscibile aroma e sapore del cece, e l'Asprinio di Aversa, con la sua freschezza e leggerezza, e i fini profumi di frutta fresca, vi si accompagna con piacere.*



Passatina di Funghi all'Habanero

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 2 patate gialle medie
- Funghi champignon g 100
- Funghi porcini secchi g 100
- 1 scalogno
- Sale q.b.
- Pane semintegrale tostato
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Brodo vegetale q.b.

1 Pelare le patate, sciacquarle e tagliarle a dadini.

2 Far rinvenire i funghi porcini in acqua calda sulla fiamma bassa per qualche minuto, scolarli lasciando da parte il liquido ottenuto e filtrato.


3 Mondare i funghi champignon e tagliarli a fettine.

4 In una casseruola con un filo d'olio, unire le patate, i funghi champignon, una parte dei funghi porcini e lo scalogno. Far insaporire per qualche minuto e aggiungere pian piano un po' di brodo vegetale e un po' di liquido dei funghi porcini filtrato, fino a coprire appena il contenuto della casseruola. Far cuocere per 15 - 20 minuti. Se necessario aggiungere altro liquido o brodo.

5 Nel frattempo saltare i rimanenti porcini con olio extravergine, un pizzico di sale e prezzemolo.

6 A fine cottura, scolare il composto e frullarlo con un frullatore ad immersione. Aggiustare di sale.

7 Versare la crema ottenuta in un bicchierino, decorare con i funghi porcini saltati e prezzemolo e con dei bocconcini di pane tostato.

 **VINO CONSIGLIATO:** Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC. *La particolare piacevolezza del Kerner, unita ai suoi profumi quasi aromatici, è l'ideale per questo antipasto dalla forte componente olfattiva.*




Vellutata di Mais

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- Mais lessato g 250
- 1 scalogno
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- 2 cime di broccolo
- 2 cime di cavolfiore
- 2 cime di cavolo broccolo
- Semi di papavero q.b.

- 1 Lavare le cime dei cavoli e farle andare con poco brodo vegetale per lessarle.
- 2 Appena cotte, frullarle e tenere da parte il composto con cui si realizzeranno delle quenelle.
- 3 Pulire la cipolla, tagliarla a fette, unire il mais e rosolare per qualche istante. Aggiungere il brodo vegetale, cuocere ancora per 10 minuti.
- 4 Frullare con il frullatore ad immersione.
- 5 Continuare ancora la cottura per 5 minuti e togliere dal fuoco.
- 6 Passare al setaccio la crema di mais ottenuta per eliminare le parti più coriacee della buccia. Impiattare aggiungendo la quenelle di crema di cavoli e qualche seme di papavero.

 **VINO CONSIGLIATO:** Fiano di Avellino DOCG. *Ottima freschezza e accentuata sapidità spostano su toni duri il Fiano da giovane, ma se si abbina a questo piatto un vino di tre o più anni si avrà grande sorpresa, nella morbidezza elegante e nello scoprire affinità ai forti sapori dei cavoli.*





Gnocchi di Bosco

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

Per gli gnocchi

- Patate g 280
- Farina di castagne g 50
- Farina tipo "00" g 50
- Sale q.b.

Per il condimento

- Spinaci freschi g 100
- 8 noci
- 12 castagne
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Brodo vegetale q.b.

1 Spazzolare le patate e lessarle in abbondante acqua, sin quando non saranno tenerissime; raffreddare, pelare e schiacciare con lo schiacciapatate.

2 Impastare le farine e le patate schiacciate. Lavorare l'impasto sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

3 Fare delle palline piccole e schiacciarle sui rebbi della forchetta per ottenere ogni singolo gnocco.

4 Mondare gli spinaci, sgusciare le noci e lessare le 12 castagne.

5 Sminuzzare 4 castagne con l'aiuto di un coltello.

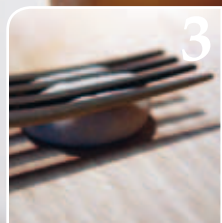
6 Saltare gli spinaci con le noci e le castagne sminuzzate.

7 In abbondante acqua lessare gli gnocchi sin quando non verranno a galla.

8 Impiattare e condire gli gnocchi con il preparato di spinaci, noci e trito di castagne; aggiungere per decorare un paio di castagne intere lessate (per ogni piatto) e un filo di olio a crudo.



VINO CONSIGLIATO: Greco di Tufo DOCG. Fresco e sapido il Greco di Tufo è un ottimo abbinamento data la spiccata tendenza dolce e la moderata grassezza del piatto. I profumi del vino poi troveranno a loro volta sostegno nelle fresche foglie di spinaci.



RossoPeperone

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 2 peperoni rossi
- Mollica di pane fresco semintegrale g 120
- 1 cipolla rossa di Tropea
- Prezzemolo q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

- 1 Lavare i peperoni, tagliarli a metà ed eliminare tutti i semi.
- 2 Tritare il pane, la cipolla ed il prezzemolo.
- 3 Unire olio e sale e formare un composto con il quale riempire le metà del peperone.
- 4 Infornare in forno già caldo, a 180 °C per 30 - 40 minuti e servire.



VINO CONSIGLIATO: Salice Salentino Rosso DOC. *Ottenuto da uve Negro Amaro e Malvasia di Brindisi, il Salice Salentino si adatta molto bene a questo piatto dai forti toni vegetali e aromatici. La*

morbidezza nel vino fa da contrappunto all'intensità del peperone sorreggendone pienamente la persistenza gusto-olfattiva.

NOTE:





Tortino di Topinambur

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 2 topinambur medi
- 20 foglioline di spinacini per gli sfornati
- Spinacini per decorare
- Acqua fredda g 500
- Farina di ceci g 150
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Succo di ½ limone q.b.

1 In una terrina preparare un composto con la farina di ceci, l'acqua fredda ed un pizzico di sale. Mescolare con una frusta, oppure con un frullatore, sino ad ottenere un composto omogeneo, senza grumi, vellutato. Aggiungere un paio di cucchiaini di olio per insaporire, mescolare ancora il composto e lasciarlo riposare almeno un'ora, se possibile.

2 Mondare i topinambur aiutandosi con un pelapatate, sciacquarli, affettarli o farli a dadini e saltarli per pochi minuti in padella con olio ed un pizzico di sale.


3 Lavare le foglioline di spinacini ed asciugarle.

4 Negli stampini per sfornato posizionare uno strato di foglioline, una fettina o dadino di topinambur ed unire il composto preparato precedentemente.

5 Infornare a 220 °C per almeno 30 - 35 minuti e comunque sino a quando la superficie non sarà dorata.

6 Far raffreddare ed estrarre dagli stampini.

7 Impiattare e decorare con altri spinacini.

 **VINO CONSIGLIATO:** Tocai Friulano Friuli Grave DOC. *Aromi di mandorla e fiori di campo avvolgono la pastosità del tortino al topinambur, e aiutano i suoi sapori a esprimersi. La buona morbidezza del vino non si scontra con gli spinaci e si abbina egregiamente con i ceci.*

