



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

1 -- "Arancine" al forno

Simili nell'aspetto alle arancine siciliane ma prive del caratteristico ripieno centrale, e con il condimento mescolato al riso come nei supplì romani.

Ingredienti:

- riso per risotti (Carnaroli o simili) - gr 90
- piselli surgelati - gr 40
- scamorza - gr 30
- pomodori secchi - 4
- aglio - 1 spicchio
- pan grattato - gr 15
- olio di oliva - 1 cucchiaino scarso
- zafferano - q.b
- peperoncino - q.b

Esecuzione:

Cuocere a fuoco dolce i piselli in una casseruola con lo spicchio d'aglio e pochissima acqua per circa 10'. Alzare la fiamma e aggiungere il riso ed un bicchiere d'acqua rimescolando per altri 15' circa, fino a cottura al dente del riso.

A cottura ultimata, aggiungere i pomodori tagliati a piccoli pezzi, il peperoncino, lo zafferano ed infine la scamorza tagliata a cubetti. Mantecare a fuoco spento con l'olio d'oliva e lasciare riposare qualche minuto. Quindi versare il riso in un piatto piano e lasciare raffreddare.

Formare una palla con una generosa cucchiainata del composto, rotolandola nel pan grattato e compattandola. Procedere similmente fino ad esaurimento del riso. Infornare per circa 10' a 180° e completare la doratura con qualche minuto al grill.

Abbinamento suggerito:

Proponiamo un Etna Rosso, caratterizzato dal colore rosso rubino, tannico, fruttato, con aromi di frutta rossa. Un vino con un'ottima acidità, fattore molto importante per ripulire il palato dopo un piatto così ricco.

Buon appetito!



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

1 -- Ρυζοκροκέτες στο φούρνο

Μοιάζουν με τις «αραντσίνες» της Σικελίας χωρίς όμως την χαρακτηριστική γέμισή τους, και τα υλικά ανακατεμένα με το ρύζι όπως τα αντίστοιχα «σουπλι» της Ρώμης.

Υλικά:

- ρύζι για ρυζότο (Καρναρόλι ή παρόμοια) – γρ. 90
- κατεψυγμένος αρακάς – γρ. 40
- τυρί σκαμόρτσα – γρ. 30
- λιαστές ντομάτες – 4
- σκόρδο – 1 σκελίδα
- τριμμένη φρυγανιά – γρ. 15
- ελαιόλαδο – 1 κ.σ. όχι πολύ γεμάτο
- κρόκος – όσο πρέπει
- καυτερή πιπεριά – όσο πρέπει

Εκτέλεση:

Σε μια κασαρόλα μαγειρεύουμε τον αρακά σε χαμηλή φωτιά μαζί με τη σκελίδα σκόρδο και ελάχιστο νερό για περίπου 10'. Δυναμώνουμε τη φωτιά, ρίχνουμε το ρύζι και ένα ποτήρι νερό, και ανακατεύουμε για άλλα 15' περίπου μέχρι το ρύζι να βράσει «αλ νέντε».

Όταν τελειώσει το βράσιμο, προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες κομμένες σε μικρά κομμάτια, την πιπεριά, τον κρόκο και τη σκαμόρτσα κομμένη σε κυβάκια.

Με σβηστή φωτιά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο ανακατεύοντας και αφήνουμε να ξεκουραστεί για μερικά λεπτά. Βάζουμε το ρύζι σε ρηχό πιάτο και αφήνουμε να κρυώσουμε.

Σχηματίζουμε μια μπάλα με μια γενναιόδωρη κουταλιά του μείγματος, τη βουτάμε στη τριμμένη φρυγανιά και την πατάμε καλά. Προχωράμε μέχρι να εξαντλήσουμε το ρύζι. Ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 10' στους 180° και ολοκληρώνουμε το ψήσιμο για μερικά λεπτά στο γκριλ.

Συνοδεύεται με:

Προτείνουμε ένα Έтна ερυθρό, με έντονο ρουμπινί χρώμα και έντονες τανίνες, με φρουτώδες άρωμα και επίγευση κόκκινων φρούτων. Έχει άριστη οξύτητα, απαραίτητη για το «καθάρισμα» του ουρανίσκου μετά ένα τόσο πλούσιο πιάτο.

Καλή όρεξη!