



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

1 -- Gnudi

Ravioli "nudi": un primo piatto della tradizione contadina, tipico delle regioni della Maremma e del Mugello, tecnicamente assimilabili agli gnocchi.

Ingredienti:

- spinaci freschi - gr 500
- ricotta vaccina - gr 500
- uova - 2
- farina - gr 70
- burro - gr 50
- salvia - 6 foglie
- parmigiano grattugiato - gr 100
- noce moscata - q.b
- sale e pepe - q.b

Esecuzione:

Porre la ricotta a scolare qualche ora, meglio se in frigo per tutta la notte. Lavare gli spinaci e lessarli in poca acqua salata. Scolarli e lasciarli raffreddare.

Impastare la ricotta con la farina e il parmigiano, aggiungere le uova, mescolare bene e unire un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Aggiungere gli spinaci strizzati bene e tritati finemente, amalgamando accuratamente.

Formare con l'impasto delle palline ovali di media misura, lessarle tuffandole man mano in acqua bollente salata e ritirandole con la schiumarola appena vengono a galla.

Fondere il burro in una padella di adeguate dimensioni, aggiungere la salvia e farvi saltare delicatamente gli gnudi.

Servirli caldi con abbondante parmigiano.

Abbinamento suggerito:

Un accostamento ideale è un Pinot grigio del Veneto.

Un vino neutro a livello aromatico, ma con un buon livello di acidità. Ideale per questo piatto con sapori molto forti e particolari.

Buon appetito!

DIALOGHI
TRA PIATTI
E BICCHIERI

ΓΕΥΣΕΙΣ
ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ
ΣΥΝΟΜΙΑΟΥΝ



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

1 -- Νούντι

«Γυμνά» ραβιόλια: ένα παραδοσιακό πιάτο από τα χωριά της περιοχής Τοσκάνη, παρόμοια με τα νιόκι.

Υλικά:

- φρέσκο σπανάκι – γρ. 500
- τυρί ρικότα αγελάδας – γρ. 500
- αυγά - 2
- αλεύρι – γρ. 70
- βούτυρο – γρ. 50
- φασκόμηλο – 6 φυλλαράκια
- τριμμένη Παρμεζάνα – γρ. 100
- μοσχοκάρυδο – κατά βούληση
- αλάτι & πιπέρι – κατά βούληση

Εκτέλεση:

Αφήνουμε τη ρικότα να στραγγίσει για μερικές ώρες, ακόμα καλύτερα όλο το βράδυ στο ψυγείο. Πλένουμε το σπανάκι και το βράζουμε σε λίγο νερό. Τα στραγγίζουμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

Ζυμώνουμε τη ρικότα μαζί με το αλεύρι και την Παρμεζάνα, προσθέτουμε τα αυγά, ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε λίγο μοσχοκάρυδο, αλάτι και πιπέρι. Ρίχνουμε το καλά στραγγισμένο και ψιλοκομμένο σπανάκι, και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Με τη ζύμη σχηματίζουμε μεσαίου μεγέθους μπαλίτσες, τις βράζουμε βουτώντας τες σε καυτό, αλατισμένο νερό και τις βγάζουμε με την κουτάλα με το που βγαίνουν στην επιφάνεια.

Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα αρκετά μεγάλο τηγάνι, προσθέτουμε το φασκόμηλο και σοτάρουμε τα νούντι.

Τα σερβίρουμε ζεστά με μπόλικη Παρμεζάνα.

Ιδανικός συνδυασμός:

Συνδυάζεται ιδανικά με το κρασί Pinot grigio από την περιοχή Βένετο. Ένα ουδέτερο αρωματικά κρασί με ένα πολύ καλό επίπεδο οξύτητας. Ιδανικό για αυτό το πολύ γευστικό και ιδιαίτερο πιάτο.

Καλή όρεξη!