



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

4 -- Girelle zucca e ricotta

La "girella" è una fetta più o meno spessa di un rotolo confezionato avvolgendo su se stesso una sfoglia di supporto assieme al ripieno che vi è stato spalmato.

Ingredienti:

- pasta sfoglia - gr 500
- zucca (polpa) - gr 350
- ricotta - gr 250
- pangrattato - gr 40
- parmigiano reggiano - gr 40
- uova - 1
- noce moscata - 1 pizzico
- burro - gr 100
- salvia - 2 foglie
- olio di oliva
- sale & pepe - q.b

Esecuzione:

Far cuocere in forno a 200° per 20' la zucca tagliata grossolanamente a pezzi con la buccia. Lasciare raffreddare e schiacciare la polpa. In alternativa, eliminare preventivamente la buccia e tagliare a pezzi minuti la polpa, quindi farla rosolare a fuoco medio in una casseruola con un filo di olio d'oliva per 5-7'. In un recipiente adeguato, riunire la zucca, la ricotta, il parmigiano grattugiato, il pangrattato e l'uovo, aggiungere la noce moscata, sale e pepe, ed amalgamare accuratamente.

Stendere su un ripiano la pasta sfoglia e spalmarvi il ripieno uniformemente, arrotolarla su se stessa e tagliare il rotolo a fette spesse, quindi infornare i medaglioni ottenuti per 10' a 180°. Possono essere serviti caldi, cosparsi di parmigiano, come antipasto, oppure successivamente gratinati con burro fuso, parmigiano e salvia a 220° per 5' e serviti come primo piatto.

Abbinamento suggerito:

Proponiamo un Fiano di Avellino, vino bianco caratterizzato da aromi di nocepesca, note floreali e mandorla, con un'ottima corposità e buon livello di acidità, ideale per accompagnare un piatto così semplice ma saporito.

Buon appetito!



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

4 -- Ρολό από κολοκύθα και τυρί ρικότα

Για να ετοιμάσουμε το ρολό απλώνουμε τη γέμιση πάνω στο φύλλο και το τυλίγουμε.

Υλικά:

- φύλλο – 500 γρ.
- κολοκύθα (ψίχα) – 350 γρ.
- τυρί ρικότα – 250 γρ.
- τριμμένη φρυγανιά – 40 γρ.
- παρμεζάνα – 40 γρ.
- αυγό - 1
- μοσχοκάρυδο - 1 πρέζα
- βούτυρο – 100 γρ.
- φασκόμηλο – 2 φυλλαράκια
- ελαιόλαδο
- αλάτι & πιπέρι – κ.β.

Εκτέλεση:

Ψήνουμε στο φούρνο στους 200° επί 20' την κολοκύθα σε χονδρά κομμάτια και πολτοποιούμε την ψίχα. Εναλλακτικά, αφαιρούμε προηγουμένως τη φλούδα και ψιλοκόβουμε τη ψίχα, έπειτα την ψήνουμε σε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά με λίγο ελαιόλαδο επί 5-7'. Σε ένα αρκετά μεγάλο μπολ, βάζουμε την κολοκύθα, τη ρικότα, την τριμμένη παρμεζάνα, την τριμμένη φρυγανιά και το αυγό, προσθέτουμε μοσχοκάρυδο, αλάτι και πιπέρι, κι ανακατεύουμε επιμελώς.

Πάνω σε μια επιφάνεια ανοίγουμε το φύλλο και απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση, τυλίγουμε το φύλλο και κόβουμε το ρολό σε χονδρές φέτες, έπειτα βάζουμε στο φούρνο τα μενταγιόν επί 10' στους 180°. Σερβίρονται ζεστά, με παρμεζάνα, ως ορεκτικό, ή ως κυρίως πιάτο, ογκρατέν με λιωμένο βούτυρο, παρμεζάνα και φασκόμηλο στους 220° επί 5'.

Συνδυάζεται με:

Προτείνουμε ένα Fiano από το Αβελίνο, ένα λευκό κρασί με άρωμα νεκταρινιού, νότες λουλουδιών και αμυγδαλού, έντονο σώμα και καλό επίπεδο οξύτητας, ιδανικό για να συνοδεύει ένα πιάτο τόσο απλό αλλά και γεμάτο γεύση.

Καλή όρεξη!