



Torta di mele, profumo d'infanzia

Ottobre, tempo di mele e anche dell'intramontabile torta che risveglia i ricordi dell'infanzia col suo profumo di zucchero e cannella che invade l'atmosfera.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Siamo in autunno, le giornate si accorciano e si fanno più fredde, questo è il momento giusto per preparare un dolce perfetto per appagare anima e corpo. Per preparare una torta di mele perfetta, non si può prescindere dalla qualità delle mele utilizzate. Anche se istintivamente il palato suggerirebbe di scegliere quelle più dolci, bisogna fare attenzione. La loro consistenza, infatti, le porta a sfaldarsi molto con la cottura. Meglio utilizzare quelle leggermente più acidule, più compatte e sode, o metterne un po' e un po', per ottenere un gusto bilanciato.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Soffice e profumata, il classico dolce che mangeresti sempre, a colazione, a fine pasto o a merenda, è perfetto per qualsiasi occasione. Non ci resta che provare.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione :** 10' **Tempo di cottura :** 45'

Ingredienti per stampo 24/26 cm

- Mele 700 g
- Farina 200 g
- Zucchero 200 g
- Burro fuso 100 g
- Latte 200 ml
- Uova 2
- Lievito in polvere per dolci 1 bustina
- Limone non trattato 1
- Cannella in polvere 3 g

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Sbucciate, togliete il torsolo ed i semi e tagliate a fette sottili le mele. Mettetele in acqua fresca con succo e scorza di limone non trattato per non farle ossidare e per farle aromatizzare. In una planetaria montate le uova con mezza dose di zucchero. Quando diventano chiare, aggiungete il resto dello zucchero mescolato e aromatizzato alla cannella in polvere. Continuate a montare e poi aggiungete la farina e il lievito setacciati. Versate il latte a filo, diminuendo la velocità fino al minimo. Unite il burro fuso fatto raffreddare a temperatura ambiente. Scolate le mele dall'acqua e con un cucchiaio di legno incorporatele all'impasto. Versate il composto in una teglia antiaderente da 24/26 cm di diametro imburrata e infarinata.

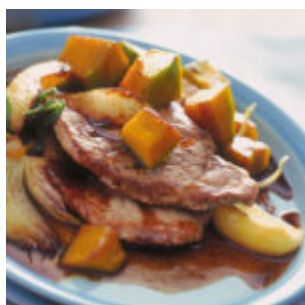
Questo slideshow richiede JavaScript.

Cuocete la torta in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 45 minuti. Per essere sicuri della cottura fate la prova con uno stuzzicadenti: inseritelo al centro della torta, se questo uscirà asciutto la torta sarà cotta ma se uscirà umido o bagnato avrà bisogno di cuocere ancora. Lasciatela intiepidire, toglietela dallo stampo e disponetela in un piatto da portata. Potrete lasciare una parte di mele per decorare la torta e renderla più bella.

Consigli



Per la nostra torta di mele, l'originale [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un insolito sidro di mele il Maley Cidre du Saint Bernard. Un sidro di frontiera che nasce tra Valle d'Aosta e Valle di Chamonix con mele valdostane Raventze, Reinetta e mele Chamoniarde Maude e Croison de Boussy. Di stile francese ma con la struttura tagliente delle mele di montagna, il Cidre du Saint Bernard, viene prodotto per parziale fermentazione dell'assemblaggio delle mele, secondo il metodo ancestrale, senza l'aggiunta di lieviti. Un sidro dal colore dorato, al naso regala ricche sensazioni di mela matura, in bocca si caratterizza da buona acidità ed una suadente nota dolce di pera. Temperatura di servizio consigliata 10 -12 °C.



Scaloppine di maiale con pere e

ZUCCA

Un piatto perfetto per la stagione autunnale, molto semplice ma allo stesso tempo gustoso e originale: delle scaloppine di maiale con zucca e pere.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Un secondo piatto diverso dal solito, saporito, economico e leggero. Il procedimento è di facile esecuzione e il risultato sarà ottimo. La zucca è uno dei miei prodotti stagionali preferiti, la adoro e la adopero per ogni tipo di ricetta, dalle vellutate ai risotti ai dolci, ma non l'avevo mai provata con la carne, e devo dire che il risultato mi ha piacevolmente sorpresa. Provatelo anche voi e fateci sapere.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione :** 55' **Tempo di cottura :** 25'

Ingredienti per 4 persone

- Aceto balsamico 2 cucchiari
- Burro 30 g
- Cipolla 1
- Farina q. b.
- Limone 1
- Lonza di maiale in fettine 600 g
- Olio extravergine di Oliva q. b.
- Pere William 2
- Sale e Pepe q. b.
- Salvia 6 foglie
- Vino bianco ½ bicchiere
- Zucca 300 g

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Tagliate la lonza eliminando gli eventuali nervetti e le parti grasse delle fettine. Realizzate dei taglietti sui bordi per evitare che si arriccino in cottura. Disponete le fettine fra 2 fogli di carta da forno e appiattitele con il batticarne. Spellate la cipolla e tagliatela a spicchi. Eliminate la buccia della zucca con un coltello affilato e togliete gli eventuali semi e filamenti. Tagliate la polpa a dadini di circa 1 cm. Sbucciate le pere, tagliatele a spicchi e bagnatele con il succo di limone. A questo punto cuocete la carne. Passate le fettine nella farina, scaldate il burro e 2 cucchiaini di olio extravergine nella padella antiaderente con le foglie di salvia. Mettete le fettine a cuocere nella padella, in un solo strato, velocemente a fiamma vivace 1-2 minuti per lato. Se la padella non contiene tutte le scaloppine, rosolatele poche per volta. Man mano che sono pronte, regolate di sale e pepe e tenetele in caldo tra 2 piatti. Prima della fine della cottura abbassate la fiamma sotto la padella e aggiungete la cipolla e i dadini di zucca. Unite un pizzico di sale, sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e cuocete per 10 minuti. Aggiungete gli spicchi di pera e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Rimettete le fettine di lonza nella padella e cuocete ancora per 1 minuto. Irrorate le scaloppine di maiale con pere e zucca con l'aceto balsamico e regolate di sale e pepe. Servite caldo.

Consigli



Per le nostre scaloppine, l'autunnale [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#), ci consiglia un Brenntal Gewurztraminer Riserva Adige DOC Cantina Cortaccia Kurtatsch. È prodotto esclusivamente con uve Gewürztraminer, raccolte interamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino affina nei medesimi recipienti prima di essere imbottigliato. Il risultato è un vino dal color oro brillante e luminoso. Questo vino dal profumo inebriante, offre note di peonia, miele d'acacia, scorza d'arancia caramellata, mango, lavanda, che si ritrovano anche in bocca. Al palato presenta una giusta acidità. Minerale ed equilibrato, con finale fresco e succoso. Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.



Torta salata ai funghi porcini e lenticchie

La torta salata ai funghi porcini e lenticchie è un ottimo modo per andare incontro all'autunno.

Questo slideshow richiede JavaScript.

La torta salata ai funghi porcini e lenticchie è un ottimo modo per andare incontro all'autunno. Questo piatto è uno scrigno di pasta brisée, sostanzioso e saporito, tipicamente autunnale. I porcini sono funghi tipici di questa stagione, e in ottobre danno il meglio. In questa ricetta i porcini esaltano il tutto e danno un tocco in più a

questo piatto nutriente ed equilibrato. Potrete proporla come antipasto o come secondo piatto e può essere servita sia appena sfornata che fredda. Perfetta anche per i bambini, ma gustosa per tutti. Deliziosa nel gusto e nell'aspetto, questa quiche abbraccia tutti i sapori autunnali con la sua crosta fragrante che vi lascerà senza fiato.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione :** 30' **Tempo di cottura :** 70'

Ingredienti per 4 persone

- Funghi porcini 300 g
- Uova 2
- Vino bianco ½ bicchiere
- Olio extra vergine di oliva q. b.
- Pepe q. b.
- Sale q. b.
- Rosmarino 3 rametti
- Lenticchie rosse 100 g
- Cipolla rossa 1
- Pasta brisée 1 rotolo
- Aglio 2 spicchi
- Funghi porcini secchi una manciata

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Ponete le lenticchie in un tegame, coperte da 2 dita d'acqua. Aggiungete i porcini secchi ridotti in polvere, uno spicchio d'aglio e la cipolla tagliata a julienne e cuocete per mezz' ora, finché le lenticchie si ammorbidiscono: dovrete ottenere una sorta di purè. Regolate di sale e lasciate raffreddare. Pulite i porcini, tagliateli a fette e trasferiteli in padella. Trifolateli con un po' d'olio, uno spicchio d'aglio e qualche foglia di rosmarino per aromatizzare. Irrorate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete un pizzico di sale e una macinata di pepe. Quando i funghi sono pronti, mettetene da parte qualche fetta che servirà per guarnire la torta, e frullate invece il resto con uova e lenticchie. Srotolate la pasta brisée, assottigliatela leggermente con il

mattarello e usatela per rivestire una teglia di 22 cm precedentemente unta. Riempite con il composto e tagliate via la pasta in eccesso dai bordi. Mettete in forno per 40 minuti a 180° C. A questo punto, la nostra torta salata è pronta. Sformatela, guarnitela con qualche fetta di porcino e servitela tiepida.

Consigli



Per la nostra torta salata con lenticchie e porcini, la bravissima [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" - Montalbera. Un vino dal colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei, al naso esprime note intense e complesse di piccoli frutti di bosco in confettura, di violetta passita e leggermente speziate. In bocca è caldo, morbido, piacevole con un finale di buona persistenza. Temperatura di servizio consigliata 16°/18°C.



Risotto con fichi, prosciutto e pecorino

Il risotto fichi, prosciutto e pecorino è una ricetta facile e gustosa da preparare in questo periodo in cui si hanno a disposizione ancora i fichi.

Il contrasto tra il dolce dei fichi e il salato del crudo e del pecorino, delizierà i vostri invitati. Anche se l'accostamento vi sembra azzardato, posso solo dirvi che invece è molto delicato. Ideale per una cena settembrina, un modo perfetto per salutare la stagione calda con questo ultimo dono dell'estate. Provatelo, ne rimarrete piacevolmente colpiti.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Difficoltà: 10' **Tempo di preparazione:** 20' **Tempo di cottura :** 30'

Ingredienti per 4 persone

- Brodo vegetale 1 l
- Cipollotto 1
- Rosmarino 1 rametto
- Burro 90 g
- Riso Arborio o Vialone Nano 350 g
- Vino bianco secco ½ bicchiere
- Fichi 8 tagliati in 4
- Fichi interi 4 per decorare
- Prosciutto crudo 4 fette

- Pecorino fresco 100 g

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Scaldate il brodo e affettate il cipollotto finemente. In un tegame largo scaldate 30 g burro insieme ad 1 cucchiaio di olio. Aggiungete il cipollotto e lasciatelo stufare per qualche minuto. Quindi unite il riso e il rosmarino e fatelo tostare. Alzate la fiamma e sfumate con il vino bianco. Cominciate ad aggiungere il brodo, un mestolo alla volta a fiamma media. Nel frattempo, in un'altra padella, riscaldate altri 30 g di burro e dopo qualche minuto unite i fichi. Lasciateli insaporire per 5 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto e schiacciandoli leggermente, così da far fuoriuscire un po' di polpa. Tagliuzzate il prosciutto a striscioline sottilissime e aggiungetelo ai fichi.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Cuocete per altri 2 minuti, mescolando, quindi spegnete il fuoco. Trascorsi i primi 12 minuti di cottura del riso, aggiungete i fichi e il prosciutto alla padella. Mescolate bene e proseguite la cottura per altri 5 minuti circa, aggiungendo sempre brodo. Controllate la cottura del riso, una volta pronto spegnete il fuoco. Togliete il rosmarino e aggiungete gli ultimi 30 g di burro, il pecorino fresco a scaglie e mantecate il risotto. Lasciatelo riposare per un paio di minuti, quindi impiattate e decorate con 1 fico leggermente aperto per piatto, con del rosmarino e servite.

Consigli



Per il nostro originale risotto, la fichissima [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia una Malvasia Secca di Salina 'Didyme' Tasca d'Almerita. Un vino bianco secco dal colore giallo paglierino brillante, di grande aromaticità e freschezza ottenuto a partire da uve di Malvasia delle Lipari. L'impatto olfattivo è accattivante e intenso, giocato sui profumi mediterranei, fiori bianchi e agrumi. Al palato evoca grande equilibrio e un gusto morbido e piacevolmente sapido. Temperatura di servizio 8/10°C.



Il gelo di mellone, un dolce per l'estate

Il gelo di mellone è il dolce perfetto per l'estate, dolce, fresco e poco calorico tipico delle afose estati siciliane.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questa squisita e morbida crema di anguria dal gusto delicato viene in genere profumato con dell'essenza di gelsomino e con della cannella e può essere arricchito con delle gocce di cioccolato che simulano i semi del frutto. Per i siciliani, per "mellone" s'intende l'anguria, l'ingrediente base di questa ricetta. Questa gelatina all'anguria può essere utilizzata anche per farcire dolci e soprattutto crostate. La sua origine è incerta, alcuni ritengono sia stato adottato dalla cucina di Piana degli Albanesi, nella provincia di Palermo, dove intorno al XV secolo si stabilì la popolazione albanese degli Arberesch.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Altri invece, gli riconoscono una influenza araba per la presenza di ingredienti tipici della cucina araba come cannella, frutta candita e pistacchi. Qualsiasi sia la sua origine una cosa è sicura, il gelo d'anguria è un dolce perfetto per rinfrescare le nostre torride giornate estive, non ci resta che provarlo.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione** : 20' **Tempo di riposo in frigo**:3 h

Ingredienti per 8 persone

- Anguria rossa da 5 kg circa /1 litro di succo
- Zucchero 100 g
- Amido di mais 80 g
- Gocce di cioccolato fondente 60 g
- Aroma di gelsomino q. b.
- Zucca candita q. b. (facoltativa)
- Cannella in polvere q. b.
- Pistacchio in granella per decorare q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

per dolci setacciato e mescolate per bene per non creare grumi. Portate a bollore e continuate a mescolare per 5 minuti. Una volta raffreddato, aggiungete le gocce di cioccolato, l'aroma di gelsomino, la zucca candita e la cannella in polvere, mescolate il tutto per bene quindi versate il liquido nelle ciotoline in vetro che avete scelto o in stampi in silicone o alluminio. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore, decorate secondo il vostro gusto e servite subito freddo.

Consigli



Per il nostro gelo di mellone, la dolcissima Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli ci consiglia una Malvasia di Castelnuovo Don Bosco di Bava. Uno spumante rosé ottenuto da sole uve Malvasia di Schierano, un'uva aromatica coltivata in alcuni comuni a nord della provincia di Asti. La vinificazione prevede una breve macerazione a freddo e torchiatura dell'uva per ottenere un mosto fiore particolarmente profumato. La spumantizzazione avviene secondo metodo italiano in tini di acciaio. Nel calice si presenta di colore cerasuolo vivace, con una spuma deliziosamente cremosa. Il profumo è ampio e intenso, con netti sentori di rosa e di fragola di bosco. Al palato è delicato e gradevolmente dolce, con una leggera presenza tannica ed un finale di lunga persistenza. Temperatura di servizio consigliata 5°C.



La caponata, profumo di Sicilia

La caponata è un piatto vegetariano ma ricchissimo e dal sapore unico che porta con sé tutto il profumo di Sicilia.

Questo slideshow richiede JavaScript.

La caponata è una delle preparazioni estive più amate e conosciute. Questa preparazione esalta il gusto delle verdure stagionali (peperoni, melanzane, cipolle), unendole in un connubio davvero irresistibile, in cui le note dolci e acidule si compensano alla perfezione. In Sicilia di questo piatto, esistono moltissime varianti. Tra le tante ricette della caponata sicuramente la più famosa è quella di melanzane; una variante molto diffusa prevede l'aggiunta di peperoni per arricchirne il sapore. Noi vi proponiamo questa versione, ma potrete adeguarla ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Un'unica accortezza, la caponata va servita sempre fredda, e potrete conservarla per un paio di giorni in frigo in un contenitore sigillato. Sarà perfetto per le vostre cene o per i vostri pic nic fuori porta.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione** :60' **Tempo di cottura** : 20'

Ingredienti per 4 persone

- Melanzane lunghe 600 g

- Peperone rosso 1
- Peperone giallo 1
- Sedano 1 gambo
- Cipolla rossa 1
- Carote 2
- Olive verdi 50 g
- Capperi sotto sale 50 g
- Pomodori freschi quasi maturi 400 g
- Zucchero di canna 20 g
- Aceto di mele 25 g
- Mandorle tostate o pinoli 30 g
- Uva passa 40 g
- Basilico qualche foglia
- Olio extra vergine d'oliva q. b.
- Sale grosso q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Pulite le melanzane. Tagliate le melanzane prima a fette e poi a dadini di circa 1 cm. Ponete i dadini di melanzana cosparsi di sale grosso in uno scolapasta con un contenitore sotto per raccogliere l'acqua. Coprite con un piatto. Eventualmente, ponete sopra al piatto un peso. Lasciate spurgare le melanzane per almeno mezz'ora. Sciacquate le melanzane dopo che sono state spurgate. Asciugate i dadini con della carta cucina. Preparate i peperoni, puliteli, asciugateli e tagliateli a dadini anch'essi di 1 cm. Versate abbondante olio extra vergine d'oliva in una padella dai bordi alti. Friggete le melanzane e poi i peperoni. Scolate le verdure e asciugatele per togliere l'olio in eccesso. Pulite i pomodori freschi e tagliateli a pezzetti. Tagliate a dadini il gambo di sedano e sbollentatelo in acqua a cui avrete aggiunto un cucchiaino d'aceto. Tagliate la cipolla a rondelle. In una pentola capiente scaldate un po' di olio extra vergine d'oliva e fatevi rosolare la cipolla. Unite i pezzetti di carota.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Mescolate e fate cuocere qualche minuto prima di procedere. Aggiungete i pomodori. Mescolate e lasciate cuocere a fiamma media. Versate e lasciate sfumare mezzo bicchiere di aceto. Aggiungete lo zucchero e mescolate. Unite anche il sedano scolato

e lasciate cuocere per alcuni minuti. Unite le melanzane ed i peperoni. Mescolate e proseguite la cottura. Tagliate le olive a pezzetti e aggiungetele insieme ai capperi. Infine, tostate le mandorle o i pinoli ed uniteli interi alle verdure insieme all'uva passa. Assaggiate e se lo ritenete necessario, salate. Mescolate delicatamente poiché le verdure non si devono sfaldare, e fate riposare. Una volta fredda, aggiungete delle foglie di basilico e servite in tavola.

Consigli



Per la nostra caponata, la flegrea Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli ci consiglia un Occhio di Terra -Malvasia Secca di Caravaglio. Un vino ottenuto al 100% con Malvasia di Lipari. Questo vino ha origine da una particolare selezione di uve Malvasia di Lipari coltivate nel totale rispetto della natura nell'isola di Salina. Il vino nasce da una fermentazione sui soli lieviti autoctoni. Macerazione sulle bucce in acciaio per 10 giorni. Un vino dalla buona acidità e dal colore giallo con riflessi dorati con una intensa luminosità. Si apprezzano profumi di frutta fresca a polpa gialla, sentori di fiori della macchia mediterranea. Temperatura di servizio consigliata 6-8° C.



Insalata di melone e primosale, fresca e gustosa

L'insalata di melone e primosale è la ricetta ideale in questo periodo afoso, poiché si presenta fresca e gustosa.

Questo slideshow richiede JavaScript.

In estate è bene mangiare frutta fresca e piatti leggeri, e in questa ricetta troviamo tutto ciò che serve, dal melone all'insalata, dal prosciutto al primosale. Prosciutto e melone è un must estivo, e il connubio con formaggio e insalata completa pienamente il piatto, rendendolo colorato, nutriente e unico. Da non trascurare l'eleganza e il colore che danno a questa pietanza il giusto equilibrio visivo, rendendola perfetta per tutte le occasioni. Una ricetta originale, sfiziosa e leggera per tutti i gusti.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione** : 20'

Ingredienti per 6 persone

- Rucola 100 g
- Melone 1
- Prosciutto crudo 6 fette
- Primosale 100 g
- Insalata mista 100 g

- Erba cipollina 20 g
- Senape dolce 2 cucchiaini
- Aceto di mele 1 cucchiaio
- Olio extravergine di oliva q. b.
- Sale fino q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Tagliare il melone a metà, pulirlo dai semi, tagliarlo a fette e poi a cubetti. Lavare l'insalata e la rucola, asciugarla e riporla in una ciotola. Tagliare il primosale a cubetti e il prosciutto a strisce. Mescolare tutti gli ingredienti nella ciotola dell'insalata. Lavare e tagliare l'erba cipollina in pezzettini piccoli, e mescolarla a senape, aceto, olio e sale. Al momento di servire emulsionare la salsa e condire l'insalata. Servire fresca.

Consigli



Per la nostra insalata di melone, l'abbronzatissima [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Prosecco di Valdobbiadene Cartizze Dry di Cantine Bortolotti. Un vino prodotto interamente con uve Glera, vendemmiato a mano generalmente tra fine settembre ed inizio ottobre. Questo prosecco dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al gusto, si presenta morbido, armonico, prolungato e caratteristico

nelle note aromatiche. Grana minuta, persistente con spuma abbondante e duratura. Metodo di spumantizzazione in autoclave con aggiunta di sostanze zuccherine e coadiuvanti. Presa di spuma a 20°C e successiva fermentazione a 13-14°C. Le successive fasi di refrigerazione e filtrazione rendono il prodotto idoneo all'imbottigliamento effettuato sterilmente. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 4 - 5 mesi e la successiva commercializzazione. Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.



Pasta e fagioli con le cozze

La pasta e fagioli con le cozze, un ottimo connubio tra terra e mare.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questa tipica ricetta campana abbina i legumi con i mitili in un primo piatto unico, da preparare anche nelle grandi occasioni e che sicuramente sarà apprezzato dai palati più esigenti. Per questo piatto, solitamente si usano i fagioli borlotti ma, per un sapore più delicato, potete sostituirli con dei fagioli cannellini o usare un mix delle due varietà. Per le cozze, invece, oltre ad assicurarvi che siano fresche, fate attenzione che ogni bivalve rimasto chiuso sia stato eliminato e filtrate una o due volte il liquido di cottura. Infine, a seconda dei vostri gusti, potete decidere quanto volete che la pasta sia più o meno cremosa, considerate però che la ricetta della pasta e fagioli napoletana somiglia molto ad una zuppa. Servitela calda appena fatta o a temperatura ambiente come sfiziosa ricetta estiva.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione** : 20' **Tempo di cottura** : 30'

Ingredienti per 4 persone

- Cozze fresche 1 kg
- Fagioli cannellini e/o borlotti già lessati 500 g
- Pasta tipo cavatelli 350 g
- Pomodori ramati maturi 200 g
- Peperoncino q. b.
- Aglio 2 spicchi
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Rosmarino 1 rametto
- Olio Extravergine D'Oliva 2 cucchiari
- Sale q. b.
- Pepe Nero q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Spazzolate e lavate bene le cozze, mettetele in un tegame coperto con uno spicchio d'aglio e qualche gambo di prezzemolo e fatele aprire a fuoco vivace. Toglietele dal guscio e mettetele da parte, (tenetene da parte qualcuna non sgusciata per decorare il piatto). Se necessario, filtrate il fondo e tenetelo da parte. Preparate un battuto di prezzemolo ed aglio e pulite un peperoncino. In una casseruola dai bordi alti mettete a soffriggere il battuto, i pomodorini, il peperoncino e i fagioli. Se desiderate una zuppa più densa e cremosa, prima di aggiungerli al pomodoro, passate una parte dei fagioli col passaverdura e poi uniteli al sughetto. Dopo aver fatto rosolare bene i fagioli, aggiungete il liquido di cottura delle cozze e se dovesse essere necessario anche un po' di acqua e portate a bollore. Nel frattempo, avrete messo l'acqua a bollire per cuocere la pasta. Salate l'acqua, tuffateci la pasta e scolatela ben al dente. Aggiungete la pasta ai fagioli e alle cozze e finite la cottura per qualche minuto. A questo punto aggiungete le cozze e fate insaporire per pochi minuti a fiamma spenta. Impiattate e aggiungete del prezzemolo fresco tritato, del pepe, un bel giro d'olio extra vergine d'oliva e decorate con i mitili non sgusciati tenuti da parte.

Consigli



Per la nostra pasta e fagioli con le cozze, la solare [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Campania Greco IGT “Alabastra” - Cantine Pintore & Valentino. Un tipico bianco campano, frutto della grande relazione tra vitigno autoctono e territorio. Un vino prodotto con Greco in purezza nella zona di San Paolo di Tufo in provincia di Avellino, ad una quota di 450 m con un’esposizione Ovest/Sud-Ovest. Le uve, accuratamente selezionate, vinificano in acciaio, dove poi rimangono qualche mese ad affinare prima di venire imbottigliate. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino con delicati riflessi dorati, molto luminoso e intenso con una discreta complessità, spiccano fragranti sentori di frutta fresca matura, pesca, albicocca e floreali sentori di acacia. Si distinguono nette note minerali, secco, con una importante morbidezza che spicca su una garbata acidità e notevole sapidità. Una struttura decisa con una lunga persistenza aromatica. Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.



Pomodori ripieni al cous cous

I pomodori ripieni al cous cous sono gustosi e facili da preparare.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Caldo e afa ci attanagliano privandoci della voglia di cucinare, ma viene spontaneo fare un'eccezione. Gli ingredienti freschi e la presentazione colorata lo rendono un piatto estivo perfetto sia per una cena informale, che per un pranzo da spiaggia. Ottimo come piatto unico, contiene proprio tutto ciò che serve. Il cous cous in particolare, originario del nord Africa, è un alimento costituito dalla lavorazione di soli 2 ingredienti: semola di grano duro e acqua. Dalla lavorazione di questi semplici ingredienti si ricavano questi piccoli granuli, da cui è nato il nome, che infatti significa "tritato". Ricco di fibre, amido, vitamine e sali minerali, il cous cous ha elevate proprietà digestive, e quindi nel processo finale aiuta il nostro corpo a depurarsi.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione** : 20' **Tempo di cottura** : 45'

Ingredienti per 6 persone

- Cous cous 400 g
- Pomodori da riso 12
- Petti di pollo interi 2
- Peperone giallo 1
- Cipollotti 2
- Zucchine 2
- Tabasco q. b.
- Brodo vegetale ½ l
- Menta q. b.
- Succo di limone q. b.
- Olio extravergine di oliva q. b.
- Sale fino q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Per prima cosa preparare il brodo vegetale. Dedicarsi ai pomodori, lavarli e tagliare la calotta, dopodiché svuotarli. Conservare il contenuto. Salare leggermente l'interno svuotato e capovolgere perché sgocciolino per circa 30'. Lavare e tagliare le verdure a cubetti e i cipollotti a fettine sottili. Tagliare i petti di pollo a cubetti piccoli e rosolarli in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per 2', appena ben rosolati conservarli in un piatto, e aggiungere nella stessa padella i cipollotti e poi il peperone. Cuocere per 5' mescolando spesso. Infine aggiungere le zucchine e cuocere per altri 4', salando quanto basta. Unire il pollo alle verdure nella padella e il contenuto dei pomodori tenuto da parte, cuocere per 2', aggiustando di sale se necessario. Aggiungere 2 mestoli di brodo e cuocere per ca. 10' con il coperchio a fuoco medio, almeno finché il pollo non sarà cotto e tenero. Nel frattempo cuocere il cous cous. Scolare il pollo e le verdure dal liquido di cottura e dopo aver sgranato il cous cous unire tutti gli ingredienti in una ciotola, mescolando con l'aggiunta di una spruzzata di tabasco, un filo d'olio, un po' di succo di limone a piacimento e qualche foglia spezzettata di menta. Sciacquare i pomodori per eliminare il sale in eccesso, asciugarli bene e riempire con il cous cous ormai raffreddatosi. Riporre in frigo per ca. 2 ore prima di servire su un piatto da portata guarnendolo con qualche foglia intera di menta.

Consigli



Per i nostri pomodori ripieni al cous cous la mediterranea [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Rosé Rosalie Festival di Kellerei Meran. Prodotto con uve 10% Pinot Nero, 30% Lagrein, 60% Merlot, su terreni di origine morenica situati a 300-400 m di quota. Un vino rosè dal colore rosa antico seducente con riflessi rubini. Il suo profumo è intenso e fresco con sentori di ribes e ciliegie. Al palato risulta morbido, rotondo, fresco e fruttato. Temperatura di servizio consigliata 10-12° C.



Pollo alla cacciatora

Il pollo alla cacciatora è una ricetta toscana di origine contadina, gustosa, saporita e conviviale.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questa ricetta, tipica delle cascine di questa splendida regione, viene preparata con i polli ruspanti che razzolano nell'aia e con le verdure dell'orto, il tutto arricchito con acciughe e piante aromatiche. Otterrete un pollo morbido e saporito con un sughetto perfetto e invitante, per cui procuratevi dell'ottimo pane, perché sarà difficile resistere alla tentazione di fare la scarpetta. Probabilmente il nome alla cacciatora deriva dall'uso abbondante in questa ricetta di aglio e rosmarino e di altre erbe aromatiche, gli stessi ingredienti usati dai cacciatori per insaporire le loro prede. Solo un consiglio, affidatevi al vostro macellaio di fiducia per avere un animale il più possibile allevato a terra, sarà questo a fare la differenza.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione** : 65' **Tempo di cottura** : 30'

Ingredienti per 4 persone

- Pollo ruspante 1,5 Kg
- Acciughe 30 g
- Aglio 1 spicchio
- Alloro 4 foglie
- Pomodorini 400 g
- Olive nere 80 g
- Vino secco 1 bicchiere
- Rosmarino 1 rametto
- Peperoncino fresco 1
- Carota 1
- Sedano 1
- Pepe nero q. b.
- Sale q. b.
- Olio extravergine d'oliva q. b

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Lavate il pollo già fatto a pezzi e asciugatelo con cura, tamponando la carne con la carta assorbente. Mondate e lavate la carota e una costa di sedano e tritateli in modo grossolano. Versate un filo di olio extravergine di oliva in una casseruola capiente, riscaldatelo e aggiungete il trito ottenuto, le foglie di alloro, i filetti di acciuga sott'olio sgocciolati, il peperoncino e l'aglio in camicia schiacciato. Soffriggete per un istante mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Unite al soffritto i pezzi di pollo e lasciateli rosolare per qualche minuto. Aggiungete le olive nere, mescolate e irrorate con 1 bicchiere di vino. A questo punto, alzate leggermente la fiamma e lasciate evaporare. Aggiungete i pomodorini ben sgocciolati e qualche ciuffetto di rosmarino. Regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere il pollo alla cacciatora a fuoco dolce per 30 minuti. Servite caldo.

Consigli



Per il nostro pollo, la cacciatorissima [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Biancolella Ischia DOC Antonio Mazzella. Viene prodotto nel comune di Ischia sul versante sud-est dell'isola, ad un'altitudine tra i 200 e i 400 m sul livello del mare. I terreni di coltivazione sono raggiungibili solo a piedi per mezzo di antichi sentieri, ciò rende ancora più difficile la cura delle viti e contribuisce a rendere unici questi prodotti. Ma con il tempo e il costante impegno della famiglia Mazzella queste

aree da aride e abbandonate sono diventate fiorenti e produttive. Da tutto questo lavoro, nasce questo vino dal colore giallo paglierino, prodotto interamente con uve Biancolella, un vitigno tipico dell'isola. Si pensa che il Biancolella sia stato introdotto sull'Isola di Ischia, e in genere in Campania, dalla Corsica, isola in cui i primi vitigni arrivarono dalla Grecia, e in cui è ancora coltivato con il nome di Petite Blanche. Coltivato fin dall'antichità nelle varie isole campane, i Borboni ne portarono il vitigno sulla Costiera Amalfitana. Al naso si apprezzano profumi floreali con sfumature di banana, il gusto è fresco, delicato, leggermente sapido, di giusto corpo. Temperatura di servizio consigliata 8°- 10°C.