



SECONDI PIATTI

Arista Al Forno (Castello Banfi)

La leggenda narra che questo arrosto di maiale disossato prese il nome di "Arista", una parola usata esclusivamente in Toscana, quando l'Arciduca di Toscana tenne un banchetto a cui era presente il patriarca greco. Dopo essere stato servito questo piatto, egli esclamò la sua gioia con il termine greco "Aristos", un elogio di altissimo livello. I toscani modificarono un po' la pronuncia, ma il significato è quello e il piatto è davvero fantastico!

4 foglie di salvia
4 rametti di rosmarino
buccia di 1/4 limone
pizzico di sale fino e pepe nero appena macinato
1 lombata di maiale disossata (750 grammi)
2-3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
2 spicchi d'aglio
200 grammi Fontanelle Chardonnay

Tritare finemente la salvia, il rosmarino e la buccia di limone, mescolare con il sale e il pepe, e strofinare l'arrosto di maiale - in alternativa è possibile effettuare tagli lunghi ma poco profondi nella carne e riempirli con le erbe. Mettere l'arrosto in una teglia con l'olio d'oliva (rivestire la teglia e cospargere in cima all'arrosto), e cuocere per circa 1-1 / 2 ore a fuoco basso - circa 160-175 ° C. Girare l'arrosto e versarvi il vino. Aumentare la temperatura (circa 220 ° C), fino a quando il vino evapora, circa dieci minuti. Togliere dal forno e lasciate riposare per qualche minuto prima di tagliare e servire con il suo sugo. Vini consigliati in abbinamento: Brunello di Montalcino, Tavernelle Cabernet Sauvignon, Merlot Mandrielle o SummuS. Ingredienti per 5 persone

Cinghiale in Scottiglia (Castello Banfi)

La campagna toscana è ricca di vari tipi di e pollame, così il metodo di stufatura "scottiglia" probabilmente nasce in questa parte d'Italia. Diversi tipi di carne possono essere preparati "in scottiglia," tra cui pollo, faraona, coniglio, agnello, fagiano, cinghiale, ecc Il metodo è lo stesso per tutti, con l'eccezione del cinghiale che, a causa del suo carattere selvatico, deve essere marinato durante la notte, rosolato da solo per rimuovere il liquido in eccesso dalla marinata, e finito con l'aggiunta di una piccola quantità di latte. La seguente ricetta per il cinghiale in scottiglia può essere adattato ad altre carni eliminando quelle tre fasi.

1/2 chilo di cinghiale, tagliato in piccoli pezzi
300 grammi di olio di oliva extra vergine
tritato erbe aromatiche, tra cui: 3 spicchi d'aglio, 3 carote medie, due gambi di sedano, 1 cipolla media qualche rametto ciascuno di salvia, rosmarino, prezzemolo, e un paio di foglie di alloro
sale, pepe e peperoncino
75 ml di latte intero
300 grammi di pomodori pelati o freschi
750ml Brunello di Montalcino

Durante la notte marinare carne in un liquido composto di circa 1/4 di vino, 100 ml di acqua, e un terzo delle erbe aromatiche. Togliere la carne dalla marinata, e metterla in una padella con un altro terzo delle erbe aromatiche (ma senza olio) e un cucchiaino di sale, cuocere a fuoco medio permettendo ai liquidi dalla marinata di evaporare dalla carne (circa 10 minuti). Rimuovere la carne dalla padella e risciacquare il liquido ed erbe dalla carne e scartando il contenuto della vaschetta. Mettere la carne in una padella pulita con olio, e dorare delicatamente, quindi aggiungere le erbe aromatiche, peperoncino, sale e pepe nero qb. Continuare la cottura qualche minuto in più, quindi aggiungere un bicchiere abbondante o due di Brunello, lasciando cuocere a fuoco lento fino a quando il vino evapora. Infine, aggiungere il pomodoro e fate cuocere fino a quando si forma una salsa densa ma abbondante, finendo con una piccola quantità di latte negli ultimi minuti di cottura. Ingredienti per 4 persone



Fagiano in Scottiglia (Castello Banfi)

Diversi tipi di carne possono essere preparati "in scottiglia," tra cui pollo, faraona, coniglio, agnello, fagiano, cinghiale, ecc Il metodo è sostanzialmente lo stesso per tutti, con minime variazioni - per esempio, per la selvaggina a po' di fegato e qualche salsiccia di maiale è usato per fare una salsa saporita.

1/2 chilo di collo di fagiano selvatico, tagliato in pezzi
fegato dello stesso fagiani
300 grammi di olio extra vergine di oliva
2-3 salsicce di maiale
tritato erbe aromatiche, tra cui: uno spicchio d'aglio, una carota di medie dimensioni, un gambo di sedano, 1 cipolla media
qualche rametto ciascuno di salvia, rosmarino, prezzemolo e, e un paio di tutta la baia foglie
sale, pepe e peperoncino piccante (peperoncino)
75 ml di latte intero
300 grammi di pomodori pelati o freschi
750ml Brunello di Montalcino

Mettere la carne in una padella con le erbe aromatiche, olio e un cucchiaio di sale. Dorare delicatamente la carne a fuoco lento. Aggiungere il fegato tritato, le salsiccia, e peperoncino, sale e pepe nero a piacere. Continuare la cottura qualche minuto in più, quindi aggiungere un bicchiere abbondante o due di Brunello, lasciando cuocere a fuoco lento fino a quando il vino evapora. Infine, aggiungere il pomodoro e fate cuocere fino a quando si forma una salsa densa ma abbondante, finendo con una piccola quantità di latte negli ultimi minuti di cottura. Ingredienti per 4 persone

Filetto di Maiale al Brunello (Ristorante Boccon DiVino, Montalcino)

2 teste di cavolfiore
6 mele rosse
60 grammi di vino bianco secco
sale e zucchero
1 cucchiaino di semi di finocchio
vinaigrette di olio, aceto balsamico, pepe nero, sale
1 kg filetto di maiale
burro, farina
150 grammi di Brunello

Pulire e tritare il cavolfiore, bollire per 8-10 minuti in acqua salata. Pulire e affettare le mele e disporle in una teglia imburata, con un po' di vino bianco, sale, zucchero e le erbe; cuocere per 10-15 minuti a 180 gradi. Preparare la vinaigrette, mescolando gli ingredienti con una forchetta. Tagliate il filetto e impanare nella farina, poi mettetelo in una padella con un po' di burro e fate cuocere fino a che non si forma una crosta leggera su entrambi i lati. Aggiungere il Brunello e ridurre. Sul piatto da portata, posizionare tre fette di mela e due pezzi di cavolfiore condito con il vinaigrette; condire il filetto con il suo sugo di cottura. Vini consigliati in abbinamento: Brunello di Montalcino o Rosso di Montalcino. Ingredienti per 10 persone

Filetto di Sogliola al Tartufo (Ristorante Boccon DiVino, Montalcino)

4 filetti di sogliola
4 uova
100 grammi di farina
100 grammi di burro
250 grammi besciamella salsa
1 cucchiaino di crema di tartufo
sale



Pulire bene la sogliola; bollire due delle uova e rimuovere i tuorli con una forchetta. Sbattete le restanti uova crude, poi impanare il pesce prima nella farina, poi nell'uovo, poi nel pangrattato, e friggere nel burro bollente fino a doratura su entrambi i lati. Sale qb. Servite condita con salsa besciamella e tuorlo d'uovo sbriciolato, con scaglie di tartufo e prezzemolo tritato. Vini consigliati in abbinamento: Fontanelle Chardonnay o Centine Rosso. Ingredienti per 4 persone

Stinco di Vitello al Brunello (Castello Banfi)

un intero stinco di vitello
una bottiglia di Brunello di Montalcino, mediamente invecchiato
3 cipolle medie, tritate grossolanamente
5 carote medie, tritate grossolanamente
2 spicchi d'aglio, tritati
1 rametto di rosmarino fresco
1 rametto di salvia fresca
4 foglie di alloro
10 chiodi di garofano
1 stecca di cannella
3 litri di brodo di carne
2 cucchiaini di farina
sale e pepe qb

In una pentola piccola ma profonda, soffriggere delicatamente le verdure tritate. Aggiungere le erbe e i condimenti. In una padella, rosolare lo stinco su tutti i lati, e poi trasferirlo nella pentola con le verdure e aggiungere il vino. Coprite e lasciate cuocere a fuoco lento fino a quando il vino si riduce della metà. Aggiungere la farina e mescolare bene, quindi aggiungere abbastanza del brodo per coprire completamente la carne. Assicurarsi che lo stinco sia in posizione verticale nel piatto. Terminate la cottura, e aggiungere altro brodo, poi condite con sale e pepe a piacere. Il processo di cottura deve durare circa tre o quattro ore a seconda della tenerezza della carne. Quando è fatto, togliere la carne e passare le verdure col frullatore per fare una salsa. Far bollire la salsa per qualche altro minuto e aggiustare di sale. Servite la carne calda, affettare a tavola, ricoprire con salsa a piacere, e servire con polenta morbida. Vino consigliato in abbinamento: Brunello di Montalcino. Ingredienti per 8-10 persone

Stracotto al Brunello (Castello Banfi)

1 kg di filetto di manzo o di taglio simile da stufare
450 grammi lattina di pomodori pelati
1 bicchiere grande Brunello di Montalcino
1 cipolla media
2 gambi di sedano
3 carote medie
2 spicchi d'aglio
250 grammi di olio d'oliva
sale, pepe nero qb

Incidere la carne e riempire con una miscela di sale, pepe e aglio fresco tritato. In una casseruola, aggiungere l'olio e soffriggere delicatamente le verdure tritate fino ad ammorbidirle, quindi aggiungere la carne e farla rosolare lentamente da ogni lato. Aggiungere il Brunello e cuocere fino a quando il vino è completamente evaporato. Aggiungere i pomodori e far cuocere a fuoco basso per circa 1 ora, aggiungendo acqua se necessario. Togliere dal fuoco e tagliare la carne a fette spesse e coprire con la salsa. Servire su fette abbrustolite di pane toscano. Ingredienti per 6 persone



Carré di agnello in crosta di erbe con rosmarino

verdure mediterranee e salsa di

Un ricco agnello tenero in crosta di erbe aromatiche, accompagnato da verdure leggermente saltate, è il piatto per eccellenza per la primavera e l'estate. Questi sapori profondi si accompagnano splendidamente con Cabernet e Merlot, in un concerto in eleganza.

Per l'agnello:

2 carré di agnello, da sei a otto bracioline ciascuno (tenere scarti e ossa per la salsa)
1 carota tritata di medie dimensioni
1 costa di sedano tritata
1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di erbe aromatiche
2 pomodori freschi a dadini
200 grammi di Cum Laude, Mandrielle o Excelsus
4 tazze d'acqua
60 grammi di burro non salato
2 rametti di rosmarino

Procedimento: tostare leggermente la carne di scarto e ossa in un forno a 400 ° fino a doratura. Aggiungere la carota, il sedano, la cipolla e l'aglio tritato. Dopo 15 minuti, aggiungere il mazzetto e i pomodori a dadini. Dopo 15 minuti, sfumare con il vino rosso e ridurre.

Aggiungere l'acqua, coprire e portare ad ebollizione per almeno un'ora. Filtrare con un colino fine. Per finire, soffriggere il rosmarino con il burro senza lasciare che il burro cuocia troppo. Scolare e raffreddare il burro aromatico. Prima di servire, amalgamare i pezzetti di burro nel brodo ridotto, con sale a piacere, per fare la salsa.

Per la crosta:

10 fette di pane bianco comune, senza croste
da 8 a 10 foglie di basilico
1 rametto di rosmarino
5 rametti di timo
1 rametto di dragoncello
3 rametti di prezzemolo
1 cucchiaio di senape di Digione
90 grammi di burro fuso
Tritare finemente le erbe pulite e il pane in un robot da cucina. Conserva la senape e il burro per la finitura.

Per le verdure:

1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di rosmarino, timo e basilico
1 peperone rosso e 1 peperone giallo
1 medie melanzane
3 zucchine medie
3 piccoli pomodori
sale
pepe olio d'oliva

Tritare grossolanamente le verdure. In una padella, far rosolare l'aglio e le erbe. Dopodiché, aggiungere prima i peperoni, poi dopo due minuti la melanzana e infine le zucchine, facendo attenzione che rimangano sodi. Aggiungere il pomodoro, sale e pepe. Terminare la cottura per altri 2 o 3 minuti.

Finitura:

Condire il carré con sale e pepe, e rosolare delicatamente in una pentola con un filo d'olio. Stendere la senape sulla carne e coprire con un po' delle briciole di pane alle erbe; rovesciare il burro fuso su di esso. Cuocere in forno a 220 ° C per circa 15 minuti fino a quando la crosta è dorata e la carne è mediamente cotta. Lasciare riposare per 5



minuti. Mettere le verdure al centro del piatto, decorare con la salsa, mettere le costole a fette sopra le verdure e servire con Cum Laude, Mandrielle o Excelsus. Ingredienti per 8 persone

Bistecca Fiorentina

1 bistecca alla fiorentina,
1/3 di tazza di olio Extra Vergine di Oliva
1 spicchio d'aglio, schiacciato
2-3 rametti di rosmarino fresco intero
1 cucchiaino di sale marino grosso
1/2 cucchiaino pepe nero appena macinato
4-6 spicchi di limone

Portare la bistecca a temperatura ambiente. Lasciate marinare l'aglio e le punte del rosmarino in olio di oliva per almeno mezz' ora. Accendere un fuoco in barbecue o un focolare e lasciarlo bruciare fino a quando le braci hanno un colore rosso.

Asciugare la bistecca con carta assorbente e posizionarla accanto alla fonte di calore, su un tavolo adiacente il nostro piano di lavoro, per circa 10 a 15 minuti per scaldare la carne.

Spruzzare circa 3/4 del sale in cima alla bistecca e metterla sulla griglia per circa 6 a 8 minuti.

Capovolgere la bistecca, e con i rametti di rosmarino usati come un pennello, insaporire il lato cucinato con l'olio d'oliva aromatizzato all'aglio, lasciando da parte due cucchiaini di olio. Cospargere di sale continuare a cuocere per circa 6-8 minuti.

Capovolgere nuovamente la bistecca. Spennellare con l'olio rimasto, macinare il pepe nero sopra a piacere, e rimuovere dalla carne alla griglia.

Lasciare riposare bistecca per circa 8-10 minuti, leggermente coperti con un foglio di alluminio per conservare il calore.

Tagliare e servire con spicchi di limone.

Carré di Manzo in crosta alla Balsamica (filetto di manzo in pasta sfoglia)

700 grammi filetto di manzo
70 grammi fette sottili di pancetta
200 grammi di pasta sfoglia
50 grammi di Salsa Balsamica
2 cucchiaini di Olio d'oliva Castello Banfi "Extra-Vergine"
15 grammi di senape
1 cucchiaino di salsa Worcester/ demiglâce
1 uovo sbattuto
Farina, sale, pepe

Rimuovere il grasso e la pelle dal filetto con un coltello affilato. Condire con sale e pepe e rosolare con olio in un forno molto caldo per 8-10 minuti. Mettere da parte e conservare al fresco. Nel frattempo, a parte, brunire la pancetta su fuoco moderato, aggiungere la senape, la salsa Worcester e la Salsa Balsamica. Ridurre la salsa di due terzi. Mettere la salsa rimanente sul fuoco, allungare con la salsa demiglâce, condire, regolare la densità e tenere in caldo. Stendere la pasta a 1,5 mm, a questo punto, avvolgere il filetto prima con la pancetta, poi con la pasta sfoglia, chiudere bene, spennellare con uovo e cuocere in forno fino a quando la pasta sarà dorata. Vino consigliato in abbinamento: Tavernelle Cabernet Sauvignon. Ingredienti per 4 persone

Straccetti alla Balsamica (vitello émincé)

Olio d'oliva
400 grammi tenero vitello Castello Banfi "Extra-Vergine"
1 spicchio d'aglio



Per la salsa:

1/4 di litro di latte

2 cucchiaini di Salsa Balsamica

sale

Tagliare la carne in strisce sottili, quindi scaldare l'olio in una padella con lo spicchio d'aglio. Quando sfrigola, aggiungere la carne e fate cuocere per 2 minuti. A questo punto, aggiungere la salsa precedentemente mescolata e cuocere per 1 minuto. Vino consigliato in abbinamento: Colvecchio Syrah. Ingredienti per 4 persone