



ANTIPASTI

Crostini e BRUSCHETTA

Quasi ogni pasto in Toscana inizia con una selezione di pane tostato condito con deliziose salse di stagione - in primavera a base di verdure fresche, in inverno classici come la salsa di fegatelli e lardo con salsiccia, in January tornando alla semplicità del pepato nuovo olio d'oliva. Bruschetta si riferisce ad una fetta di regolare pane toscano, tostato (preferibilmente su una fiamma libera), strofinato con aglio, unto con olio d'oliva e condita con tutto ciò che è a portata di mano. Crostini sono piccoli colpi di una "frusta", o un lungo, pane sottile baguette-like, tostato e superato, in genere con intrugli più spalmabili come pasta di olive o formaggio di capra. Forse Bruschetta è più rustico e Crostini sono più raffinati, ma entrambi sono deliziosi - e le loro variazioni sono infinite. Ecco alcuni suggerimenti:

Bruschetta al Cavolfiore (Castello Banfi)

1 testa di cavolfiore
1 spicchio d'aglio
Olio di oliva extra vergine
sale e pepe qb

Rimuovere le foglie esterne dal cavolfiore e far bollire in acqua salata - attenzione a non cuocere troppo al punto che si sfalda. Togliere dall'acqua, asciugare, e fare a pezzetti da mettere sulle di fette di pane precedentemente tostate e strofinate con aglio. Bagnare con abbondante olio d'oliva, cospargere di sale e abbondante pepe nero. Opzionalmente, si può anche cospargere con un po' di peperoncino. Vino consigliato in abbinamento: Serena Sauvignon Blanc

Bruschetta o Crostini ai Fegatini (Castello Banfi)

400-500 grammi di fegato di pollo
500 grammi di vitello terra
prezzemolo
1 cipolla media
1/2 milza di vitello
2-3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
capperi tritati
pasta di acciughe o acciughe finemente tritato

Friggere il prezzemolo e la cipolla finemente tritata in olio d'oliva, quando la cipolla è dorata aggiungere il macinato di vitello e cuocere fino a doratura. Separatamente, bollire i fegatini in acqua per alcuni minuti, quindi mescolare con il vitello e la milza in un frullatore fino ad ottenere una consistenza spalmabile. Rimettere in padella di nuovo, aggiungendo una spruzzata di vino bianco. Mescolare il concentrato di pomodoro che è stato sciolto in un po' di acqua calda, i capperi e le acciughe, e terminare la cottura per 1-2 minuti più.



Crostini agli asparagi (Castello Banfi)

1 chilo asparagi
olio d'oliva e burro per friggere
acqua calda
sale e pepe qb
1/4 di tazza (50 grammi) di panna

Tagliare finemente gli asparagi, e friggere nel burro e olio d'oliva. Aggiungete un po' di acqua tiepida per ammorbidire, e condite con sale e pepe. Una volta che gli asparagi sono teneri, aggiungete la panna e poi schiacciate gli asparagi con una forchetta per ottenere una consistenza spalmabile. Bruschette Miste (Ristorante Boccon di Vino, Montalcino)

Bruschette Miste (Ristorante Boccon di Vino, Montalcino)

Formaggio di capra e pomodoro (autoesplicativo)

PASSATO DI VERDURE - per 10 persone:

250 grammi Lenticchie
250 grammi Ceci
250 grammi Cannellini fagioli
sale, olio extra vergine di oliva, concentrato di pomodoro - al gusto
2 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino fresco
1 peperoncino

Far bollire le verdure e scolatele; nel frattempo soffriggere aglio, rosmarino, e un po' di peperoncino in olio d'oliva e poi aggiungere le verdure con un po' della loro acqua. Aggiungere sale e concentrato di pomodoro per un tocco di colore. Passare col passaverdura e aggiungere un filo d'olio. Posizionare sopra le fette di pane tostato con un pezzo di pancetta su ciascuna. Consigliato abbinamento vino: San Angelo Pinot Grigio o Fontanelle Chardonnay.

SALSA BALSAMICA ETRUSCA IN CUCINA

Nell'uso di Balsamica in cucina due regole principali devono essere considerati: greggio, è molto "individualist" (copre facilmente altri condimenti), considerando che il cibi cotti, tradizione richiede Balsamica durare quasi sempre nella sequenza degli ingredienti previsti una ricetta. Balsamica esalta i sapori dei singoli ingredienti e arricchisce i seguenti piatti che sono superbamente accompagnati dai nostri vini. La vostra immaginazione fornirà il resto! I Sapori del Castellano (il signore di vestire del castello). Consigliato come un tuffo di verdure, e come condimento per insalate verdi e miste, insalate di funghi, insalate di verdure

1 cucchiaio. Salsa Balsamica Etrusca
3 cucchiai. Olio di oliva Castello Banfi "Extra-Vergine"
1 Tsp. paté d'oliva

Mescolare i tre ingredienti in una ciotola di terracotta. Mescolare con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una miscela liscia. Unire alle verdure appena prima di servire. Vini consigliati in abbinamento: Le Rime Pinot Grigio / Chardonnay



Fiori di Zucca Fritti

Tazza di 1/2 (100 grammi) di farina

1 cucchiaio. Olio di oliva Castello Banfi "Extra-Vergine"

Tazza di 1/2 (100 grammi) pangrattato morbide

1 tazza (250 grammi) di latte

20 fiori di zucca, ancora chiuse

5 filetti di acciughe

1 cucchiaio. prezzemolo tritato

Salsa Balsamica Etrusca

Sale e pepe

Unire farina e olio con acqua sufficiente ad ottenere un impasto non troppo liquido. Mettere a bagno la mollica di pane nel latte e scolarlo. Accorciare il gambo dei fiori di zucca, togliere il pistillo e riempirli con il pangrattato mescolato con i filetti di acciuga e il prezzemolo. Ricoprire fiori con la pastella e friggere in olio bollente. Condire con sale e pepe. Scolare su carta da cucina. Cospargere generosamente con Salsa Balsamica e servire subito, calde e croccanti. Vino consigliato in abbinamento: Principessa Gavia.