



PRIMI PIATTI

Carabaccia (Ristorante Boccon DiVino, Montalcino)

5 kg di Cipolle bianche – accuratamente tritate
100 grammi di zucchero
300 grammi di mandorle tostate, schiacciate in un frullatore
aceto bianco
1 bicchiere d'acqua
sale, peperoncino
olio extra vergine di oliva

Coprire il fondo di una grande pentola profonda, e aggiungere le cipolle, peperoncino, e zucchero - portare lentamente a ebollizione, mescolando continuamente. A parte, mescolare le mandorle e l'aceto fino a formare una crema. Quando le cipolle sono cotte, aggiungere il composto di mandorle / aceto, ancora mescolando, e il brodo vegetale filtrato, e cuocere per circa un'ora. Servire in ciotole con fette di pane tostato, con una manciata di groviera grattugiato o pecorino sulla parte superiore e una spolverata di erbe aromatiche. Terminare la cottura in griglia per un minuto. Vini consigliati in abbinamento: Fontanelle Chardonnay o Serena Sauvignon Blanc. Ingredienti per 10-15 persone.

Crespelle ai Funghi Porcini e Tartufo (Ristorante Boccon DiVino, Montalcino)

Per le crespelle:
1/2 litro di latte
250 grammi di acqua
300 grammi di farina
3 uova
1 cucchiaio di burro
50 grammi di brandy
sale qb

Mescolare le uova con il latte e l'acqua, aggiungendo la farina, il burro fuso, il brandy e un pizzico di sale. Assicurati di eliminare tutti i grumi. In una padella antiaderente di circa 15 o 16 cm di larghezza, aggiungere un po' di burro e un cucchiaio di miscela per le crepes, da cuocere su entrambi i lati. Ripetere questa procedura fino a quando tutto il composto è esaurito.

Besciamella:

1/2 litro di latte
50 grammi di farina
1 cucchiaio di burro
sale qb

Fate sciogliere il burro e mescolare nella farina, aggiungendo lentamente il latte e il sale; bollire per 15 minuti, mescolando con un battitore. Aggiungere un po' di salsa di tartufo per insaporire.



FUNGHI trifolati:

1 kg di funghi
4 spicchi d'aglio
100 grammi di 'nepitella'
100 grammi di prezzemolo
olio extra vergine di oliva

Pulire i funghi e affettateli sottilmente da cima a fondo in modo che ogni fetta ha cappuccio e fusto. Soffriggere l'aglio, il prezzemolo e l'erba gatta in un po' di olio, poi aggiungere i funghi. Cuocere per qualche minuto, quindi aggiungere il brodo e cuocere per 10-15 minuti. Aggiungere un cucchiaino di salsa di tartufo e mescolare bene.