
25 PLUS 25: NEW AND OLD RECIPES

CONTENTS

Appetizers.....	4
Chicken Liver Pâté with Crostini.....	4
Pâté di Fegatini di Pollo con Crostini.....	5
Octopus with Capers, Black Olives, Cherry Tomatoes & Saffron Potatoes.....	6
Polpo con Patate allo Zafferano	7
Squid with Cannellini Beans & Arugula.....	8
Calamari e Gamberi con Ceci e Rucola	9
Stuffed Polenta with Four Cheese & Sautéed Mushrooms.....	10
Polenta Farcita ai Quattro Formaggi e Funghi Misti	11
Tuna Tartare Topped with Cold Tomato Sauce with Chopped Capers, Olives & Anchovies	12
Tartara di Tonno alla Puttanesca	13
Pasta & Risotto.....	14
Risotto with Spinach and Speck.....	14
Risotto Con Speck e Spinaci.....	15
Rigatoni with Parmigiano, Purée of Peas and Tomato	16
Rigatoni Tricolore con Purè di Piselli, Parmigiano e Pomodoro.....	18
Large Rigatoni with Leeks Oven Roasted Tomato, Lump Crabmeat	19
Paccheri con Porro e Granchio	20
Cannellini Bean Soup with Pasta and Shell Fish	21
Zuppa di Fagioli Cannellini con Pasta, Vongole e Cozze	22
Potato Dumpling with Meat Sauce.....	23
Gnocchi di Patate al Ragù di Carne.....	24

Fish	25
Baked Monkfish with Mediterranean Crust.....	25
Pescatrice al Forno in Crosta Mediterranea	27
Swordfish Stew with Sweet Peppers, Eggplant, Capers, Black Olives and Fresh Mint.....	29
Stufato di Pesce Spada con Peperoni, Melanzane, Pomodori, Capperi, Olive e Mentuccia.	31
Cream of Chickpeas with Pasta and Shrimp	33
Crema di Ceci con Pasta e Gamberi	35
Panseared Sea Scallops with Aged Balsamic Vinegar	37
Capesante all'Aceto Balsamico	38
Meat.....	39
Short Ribs with Sangiovese Wine.....	39
Brasato di Manzo al Sangiovese.....	40
Veal Chop Milanese	41
Cotoletta alla Milanese.....	42
Tripe with tomato and Parmigiano	43
Trippa al Pomodoro e Parmigiano.....	44
Calf's Liver with Caramelized Red Onions.....	45
Fegato di Vitello con Marmellata di Cipolle Rosse	46
Veal Shank with Gremolata.....	47
Ossobuco di Vitello con Gremolata.....	49
Baby Chicken with Herbs	51
Pollastrello con Erbe Aromatiche	52
Dessert	53
Crêpes with Nutella.....	53
Crêpes alla Nutella.....	54
Coffee Granita.....	55
Granita di Caffè	56

Pizzelle with Sweet Ricotta & Chocolate	57
Pizzelle con Crema di Ricotta e Cioccolato	58
Rum Raisin Bread Pudding with Caramel Sauce	59
Budino di Pane Caramellato	61

APPETIZERS

CHICKEN LIVER PÂTÉ WITH CROSTINI

Serves 4 people

Ingredients

8 oz. chicken livers, cleaned well
½ small onion, chopped
2 oz. extra virgin olive oil
2 oz. capers
1 anchovy filet
1 oz. chopped parsley
2 oz. chicken stock, vegetable stock, or water
8 slices of Italian bread lightly grilled or toasted
Salt & pepper to taste

Preparation

1. Sauté the chopped onions in olive oil for 1 minute, then add the chicken livers (make sure that chicken livers have no nerves and are completely clean).
2. Stirfry the livers with the onions, and then add the capers and anchovies. Let the livers cook for approximately 3 minutes, or until the liver is cooked through but not overcooked. If the liver appears dry, you may want to add a little chicken stock to moisten it.
3. Turn off the stove and allow the livers to cool for a few minutes. Purée the mixture in a food processor or blender until very smooth. Add the chopped parsley and transfer the pâté into a bowl.
4. You can spread the pâté on crostini or line the edge of the serving bowl with crostini. This dish can be served either cold or at room temperature.

Frescobaldi Nipozzano Chianti Riserva <http://www.frescobaldi.it>

PÂTÉ DI FEGATINI DI POLLO CON CROSTINI

Dosi per 4 porzioni

Ingredienti

230 grammi di fegatini di pollo

Metà cipolla piccola, tritata

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

60 grammi di capperi

1 filetto di acciuga

30 grammi di prezzemolo tritato

60 grammi di brodo di pollo, vegetale o acqua

8 fette di pane tipo ciabatta o tipo pugliese leggermente grigliato o tostato

Sale e pepe quanto basta

Preparazione

1. Fate cuocere l'olio d'oliva e la cipolla in una padella per 1 minuto. Aggiungete quindi i fegatini di pollo puliti (assicurarsi che i fegatini di pollo non abbiano i nervi e siano completamente puliti).
2. Fate soffriggere il fegato con le cipolle ed aggiungete i capperi e le acciughe. Fate cuocere per 3 minuti fino a quando il fegato è cotto, ma non troppo cotto. Se il fegato tendesse ad asciugarsi troppo, dovrete aggiungere un po' di brodo.
3. Togliete il composto dal fuoco e lavoratelo nel robot da cucina o nel frullatore fino a quando non diventa molto fine. Aggiungete il prezzemolo tritato e mettete il paté in una ciotola.
4. Disponete i crostini attorno alla ciotola e servite in tavola. Se preferite, potete servire i crostini già spalmati di paté. Questo è un piatto che può essere servito sia freddo che a temperatura ambiente.

Frescobaldi Nipozzano Chianti Riserva <http://www.frescobaldi.it>

OCTOPUS WITH CAPERS, BLACK OLIVES, CHERRY TOMATOES & SAFFRON POTATOES

Serves 6 people

Ingredients

1 lb. octopus
4 oz. chopped onions
3 oz. cherry tomatoes
1 oz. capers
1 oz black olives
1 oz chopped parsley
6 tbsp. extra virgin olive oil
10oz. saffron potatoes cut in small cubes

Saffron potato preparation

Cut the potatoes into small cubes and cook them in cold water for 15 minutes with a pinch of salt and saffron. The saffron should be just enough to give it a little flavor. Bring to a boil and cook until fork tender. Drain the potatoes and set them aside for later.

Octopus preparation

1. Poach the octopus in lightly salted water until tender. This will take around 1 hour of simmering. To test when the octopus is ready, stick a fork into the octopus: if it goes in easily this means that the octopus is ready. Remove the octopus from the flame and allow it to cool off in the same water, then drain and cut the octopus into small cubelike pieces.
2. Heat extra virgin olive oil in a sauté pan. Add onions, potatoes and octopus, and cook for 2 minutes, stirring occasionally. Then add parsley, tomatoes, and capers and cook for 1 more minute.
3. Add a little salt and pepper to taste. Place octopus on a plate, drizzle with extra virgin olive oil and garnish with a little chopped parsley on top. This dish should be served warm.

You can lay the octopus on a bed of arugula or other mixed greens.

Agricola Punica Barrua Isola Dei Nauraghi <http://www.agripunica.it/>

POLPO CON PATATE ALLO ZAFFERANO

Dosi per 6 porzioni

Ingredienti

500 grammi di polpo

120 grammi di cipolla tritata

90 grammi di pomodori ciliegina tagliati a metà

30 grammi di capperi

30 grammi di olive taggiasche o di Gaeta

30 grammi di prezzemolo tritato

300 grammi di patate allo zafferano tagliate a piccoli cubetti

6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Sale e pepe

Preparazione delle patate allo zafferano

Tagliate le patate a cubetti, mettetele a cuocere in acqua fredda per 15 minuti con un po' di sale e un poco zafferano, utilizzato solo per dare colore. Scolatele e mettetele da parte per poi usarle con il polpo.

Preparazione del polpo

Fate cuocere il polpo in acqua fredda per un'ora.

Provate con una forchetta la cottura del polpo: se la forchetta affonda facilmente significa che il polpo è tenero.

Spegnete il fuoco e fate raffreddare il polpo nella propria acqua.

Pulite quindi il polpo e tagliatelo a cubetti.

In una padella antiaderente aggiungete l'olio e la cipolla, fatela soffriggere per qualche minuto, poi aggiungete il polpo, le patate, i capperi, i pomodori e le olive. Fate cuocere il tutto per qualche minuto, quindi servite caldo con un po' di prezzemolo tritato.

Questo piatto può essere servito su di un letto di rucola.

Agricola Punica Barrua Isola Dei Nauraghi <http://www.agripunica.it/>

SQUID WITH CHICKPEAS & ARUGULA

Serves 2 people

Ingredients

4 shrimps
10 oz. octopus
1 tsp. fresh thyme
Salt and Pepper
3 oz. arugula
2 oz. cherry tomatoes
4 oz. poached chickpeas
3 oz. vegetable stock or water
Extra virgin olive oil
½ small onion (chopped)
4 pieces of grilled crostini

Preparation

Sear the shrimp and calamari rings in a sauté pan with a little olive oil for 2 minutes and then remove from the pan.

In the same pan, add a little more oil and the chopped onions. Cook the onions for 1 minute, then add tomato, thyme and chickpeas.

Season with salt and pepper. Add the calamari, shrimp, arugula, and the vegetable stock. Toss everything together.

Serve hot with grilled Italian bread.

Planeta Chardonnay <http://www.planeta.it>

CALAMARI E GAMBERI CON CECI E RUCOLA

Dosi per 2 porzioni

Ingredienti

4 gamberi
300 grammi di calamari
1 cucchiaino di timo
Sale e pepe
90 grammi di rucola
120 grammi di fagioli cannellini
90 grammi di brodo vegetale
Olio extravergine d'oliva
Mezza cipolla tritata
60 grammi di pomodorini tagliati a metà
Pane per crostini

Preparazione

Con un po' d' olio fate saltare in padella per 2 minuti i gamberi e i calamari tagliati ad anelli. Salateli , pepateli e metteteli da parte.

Aggiungete nella stessa padella altro olio e la cipolla, facendola soffriggere per qualche minuto. Poi aggiungete il timo, i pomodorini e i ceci. Mescolate bene il tutto, condite con sale e pepe. Aggiungete quindi il pesce, il brodo e la rucola. Fate scaldare il tutto e servite su crostini di pane grigliati.

Planeta Chardonnay <http://www.planeta.it>

STUFFED POLENTA WITH FOUR CHEESE & SAUTÉED MUSHROOMS

Serves 6 people

Ingredients

1 cup polenta (if instant polenta, cooking time is 10 minutes)
6 cups chicken stock
½ cup heavy cream
1 tbsp. butter
1 oz. Mascarpone
1 oz. Gorgonzola
1 oz. Fontina
1 oz. Parmigiano
24oz. of mixed, sliced mushrooms
Parsley, chopped
4oz extra virgin olive oil
4 cloves garlic
Salt and Pepper

Preparation

Make polenta:

Place the chicken stock, cream, butter, salt and pepper in a heavy saucepan and bring to a boil. Next add the polenta to the saucepan. Cook for 40 minutes or until done. Lineup six (6) 3inch diameter foil ramekins. Pour the polenta into the ramekins halfway and put a piece of the cheese mixture on top (recipe follows). Pour the remaining polenta over each piece of cheese to the top of the foil ramekin. Cool to room temperature and then bake for 15 minutes at 400° F degrees.

Make cheese mixture:

Blend all of the cheeses together and place on a piece of plastic wrap. Wrap the mixture up in the plastic and roll to form a log. Place in the refrigerator until firm. Once the log is firm, cut it into 6 equal pieces.

Make mushrooms:

Heat half cup extra virgin olive oil and two cloves of garlic in a large sauté pan. Add 24oz. of mixed sliced mushrooms and sauté for 34 minutes until soft. Add salt and pepper.

And chopped parsley and serve next to the polenta.

POLENTA FARCITA AI QUATTRO FORMAGGI E FUNGHI MISTI

Dosi per 6 porzioni

Ingredienti

225 grammi di polenta
1 litro e mezzo di brodo vegetale o di pollo
Mezza tazza di panna
1 cucchiaio di burro
30 grammi di Mascarpone
30 grammi di Gorgonzola
30 grammi di Fontina
30 grammi di Parmigiano
700 grammi di funghi misti tagliati a fette
Prezzemolo tritato
150 gr di Olio extravergine di oliva
4 spicchi d'aglio
Sale e pepe

Preparazione della polenta

Fate bollire il brodo, aggiungete la panna e il burro, quindi aggiungete la farina poco alla volta, mescolando con un frustino. Se la polenta è del tipo rapido, occorrono soltanto 10 minuti di cottura, altrimenti la cottura avviene in 40 minuti. Aggiungete sale e pepe.

Appoggiate su di un tavolo 6 piccoli contenitori di alluminio, riempiteli a metà con la polenta che avete preparato. Metteteli subito dopo nel congelatore per qualche minuto, dopodiché toglieteli dal congelatore, aggiungete il formaggio e ricoprite con il resto della polenta. Mettete in forno alla temperatura di 200° C per 20 minuti e servite con i funghi trifolati.

Preparazione dei quattro formaggi

Amalgamate i quattro formaggi in un robot da cucina. Con il ripieno così ottenuto formate un piccolo cilindro avvolgendo il ripieno con della pellicola da cucina. Mettetelo in frigorifero e, quando è raffermo, tagliatelo in 6 parti che poi utilizzerete per condire la polenta.

Preparazione dei funghi trifolati

In una padella aggiungete mezza tazza di olio extravergine d'oliva e due spicchi d'aglio. Fate soffriggere l'aglio, quindi aggiungete 700 grammi di funghi misti tagliati a fette. Condite con sale e pepe e saltate i funghi fino a quando non diventano soffici. Aggiungete del prezzemolo tritato e servite i funghi con la polenta.

TUNA TARTARE TOPPED WITH COLD TOMATO SAUCE WITH CHOPPED CAPERS, OLIVES & ANCHOVIES

Serves 2 people

Ingredients for the tartare

1 lb. of fresh tuna (sashimi grade)
1 tsp. salt
1 tsp. pepper
1 tsp. Dijon mustard
3 tbsp. extra virgin olive oil
2 tbsp. fresh chopped chives
2 tbsp. red onion finely chopped
1oz. chopped arugula

Ingredients for the topping of the tartare

1 oz. chopped Gaeta olives or Calamata (Greek) olives
½ oz. chopped capers
1 clove of garlic, finely chopped
4 oz. chopped plum tomatoes
2 tbsp. extra virgin olive oil

Preparation

Cut the tuna into 1/4inch diced cubes and place in a bowl. Add the extra virgin olive oil, salt, pepper, Dijon mustard, fresh chives and red onion. Mix well. Keep tartare in a cool place.

In a sauté pan add oil and chopped garlic. Let garlic become brown then add the capers and the black olives. Cook for 30 seconds. Add tomato and cook for one more minute. No salt is needed due to the saltiness of the capers. Top with olives and cool in the refrigerator for at least a half hour.

To assemble this dish, take a 23 inch openended cylinder and insert the chopped arugula in the bottom of cylinder. Then take the tuna and press down with a spoon. Cover the tuna with the cold tomato topping and garnish the dish with some chopped chives.

Serve with toasted bread or crostini.

TASCA D ALMERITA ROSSO DEL CONTE <http://www.tascadalmerita.it/>

TARTARA DI TONNO ALLA PUTTANESCA

Dosi per due persone

Ingredienti per la tartara di tonno

450grammi di tonno fresco prima qualità

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di pepe

1 cucchiaino di senape di Digione

4 cucchiari di olio extravergine d'oliva

2 cucchiari di erba cipollina ben tritata

2 cucchiari cipolla rossa ben tritata

30 grammi di rucola tritata

Ingredienti per il composto di pomodori, capperi e olive

1 spicchio d'aglio tritato,

15 grammi di capperi tritati,

30 grammi di olive di Gaeta (o greche), tritate

120 grammi di pomodori San Marzano tritati,

2 cucchiari di olio extravergine d'oliva

Preparazione

Tagliate il tonno a dadini e mettetelo in una ciotola. Aggiungete l'olio extravergine di oliva, il sale, il pepe, la senape, l'erba cipollina e la cipolla rossa. Mescolate bene il tutto e mettete al freddo.

In una padella mettete l'olio e l'aglio tritato, fatelo imbiondire per qualche secondo e aggiungete i capperi e le olive. Fate cuocere per 30 secondi a fuoco basso e aggiungete il pomodoro. Fate cucinare tutto insieme per un altro minuto, quindi lasciate raffreddare il composto in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per comporre il piatto, utilizzate un cilindro aperto di diametro 67 centimetri e inserite la rucola nella parte inferiore del cilindro. Poi prendete il tonno e spingetelo verso il basso con un cucchiaio. Coprite il tonno con il composto di pomodori precedentemente preparati e guarnite il piatto con un po' di erba cipollina tritata.

Servite con crostini di pane.

TASCA D ALMERITA ROSSO DEL CONTE <http://www.tascadalmerita.it/>

PASTA & RISOTTO

RISOTTO WITH SPINACH AND SPECK

Serves 4 people

Ingredients:

10 oz. of Arborio rice or Carnaroli Rice
½ onion (chopped)
½ cup of extra virgin olive oil
2 oz. butter
½ cup parmesan cheese
¼ cup heavy cream
8 oz. diced speck (smoked ham)
1 lb. fresh spinach leaves
5 cups chicken broth or stock
½ cup dry white wine
3 oz. cherry tomatoes (cut in half)
Salt to taste

Preparation

In a sauté pan add olive oil and onions. Cook for 2 minutes, then add rice. Stir rice with onions for a minute and add the white wine. Let it evaporate.

Add one ladle of chicken stock every minute slowly for 12 minutes and stir occasionally.

Add spinach leaves. Continue to add chicken stock one ladle at a time and stir occasionally.

Add cherry tomatoes and speck.

Mix everything together. You can now start to taste to see if it's done. It should take about 16 minutes for the risotto to be cooked al dente.

Turn off heat. Add the heavy cream, parmigiano cheese, and butter. Mix well and serve.

Silvio Jermann Vintage Tunina <http://www.jermann.it/>

RISOTTO CON SPECK E SPINACI

Ricetta per 4 porzioni

Ingredienti

300 grammi di riso Arborio o Carnaroli
Mezza cipolla tritata
125 ml di olio extravergine di oliva
60 grammi di burro
Mezza tazza di formaggio Parmigiano grattugiato
60 ml di panna
240 grammi di speck tagliato a dadini
500 grammi di spinaci freschi
1,25 litri di brodo di pollo o vegetale
125 ml di vino bianco secco
100 grammi di pomodorini ciliegino tagliati a metà
Sale, quanto basta

Preparazione

Fate cuocere in padella l'olio d'oliva e la cipolla per 2 minuti. Quindi aggiungete il riso, mescolandolo con le cipolle per un minuto. Aggiungete il vino bianco e lasciatelo evaporare.

Versate lentamente un mestolo di brodo di pollo, ogni minuto, per 12 minuti.

Aggiungete quindi gli spinaci, continuando a versare il brodo di pollo. Poi aggiungete i pomodorini e lo speck.

Mescolate il tutto e provate ad assaggiare per verificarne il grado di cottura. Tenete presente che occorrono circa 16 minuti per ottenere il riso cotto al dente.

A cottura ultimata, togliete il riso dal fuoco e aggiungete la panna, il parmigiano grattugiato e il burro. Mescolate bene e servite in tavola.

Silvio Jermann Vintage Tunina <http://www.jermann.it/>

RIGATONI TRICOLORE WITH PARMIGIANO, PURÉE OF PEAS AND TOMATO

(Threecolored dish, prepared in white, red & green, the colors of the Italian flag, and dedicated to the 150th anniversary of the Unification of Italy 18612011, celebrated on March 17th)

Serving for 4, appetizer portions

Ingredients

Pea sauce

1 onion, chopped
1 lb. frozen peas
2 cups chicken or vegetable stock
2 oz. olive oil
Salt & Pepper

Tomato sauce

1lb. San Marzano tomatoes, chopped
2 oz. extra virgin olive oil
1 tsp. oregano
1 clove garlic
Salt & pepper

Pasta

1 lb. rigatoni pasta
1 oz. butter
100 grams grated parmigiano cheese

Preparation

Make pea sauce:

1. Heat olive oil in a sauté pan. Add onions and stirfry for a couple of minutes. Then add the peas and allow cook for another minute or two.
2. Next, add the broth or stock and bring to a boil. Then, place everything in a blender.
3. Purée and strain the sauce to remove the skin. Keep the purée in a warm place.

Make the tomato sauce:

1. Heat olive oil in a large skillet. Add garlic and sauté.
2. When garlic is golden, you may remove and add the chopped tomatoes.
3. Season with salt and oregano. Cook and reduce the sauce until there is no moisture (nice and tight, maybe 34 minutes). Place the sauce aside and keep warm.

Make pasta:

1. Cook the pasta al dente. Drain the pasta, leaving a little water and transfer to a pan.
2. Add butter and parmigiano cheese.
3. The dish should be assembled in 3 layers: the pasta belongs in the middle with the pea sauce on the left and the tomato sauce on the right.

DI MAJO NORANTE DON LUIGI RISERVA [HTTP://WWW.DIMAJONORANTE.COM/](http://www.dimajonorante.com/)

RIGATONI TRICOLORE CON PURÈ DI PISELLI, PARMIGIANO E POMODORO

(Preparato con i colori della bandiera italiana e dedicato al 150° anniversario dell'Unità d'Italia - 1861/2011 che si celebra il 17 marzo)

Dosi per 4 porzioni da antipasto

Ingredienti per la salsa di piselli

1 cipolla tritata
500 grammi di piselli surgelati
2 tazze di brodo di pollo o vegetale
60 ml olio d'oliva
Sale e Pepe

Ingredienti per la salsa di pomodoro

500 grammi di pomodori San Marzano tagliati a pezzi
60 ml di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di origano
1 spicchio d'aglio
Sale e Pepe

Ingredienti per la pasta

500 grammi di rigatoni
30 grammi di burro
100 grammi di parmigiano grattugiato

Preparazione della salsa di piselli:

1. Mettete in una padella le cipolle e olio d'oliva. Fate soffriggere per un paio di minuti, quindi aggiungete i piselli e continuate a cuocere per un minuto o due.
2. Aggiungete il brodo e portate a ebollizione. Poi mettete il tutto in un frullatore.
3. Frullate e filtrate la crema allo scopo di rimuovere la pelle dei piselli. Mantenete la crema in caldo.

Preparazione della salsa di pomodoro:

1. Aggiungete l'olio d'oliva e l'aglio in una padella.
2. Quando l'aglio è dorato, potete toglierlo e aggiungere i pezzi di pomodoro.
3. Condite con sale e origano; lasciate cuocere per fare addensare la salsa fino a quando il liquido non è stato assorbito (in circa 34 minuti). Mettete la salsa da parte, tenendola al caldo.

Preparazione della pasta:

1. Fate cuocere la pasta al dente. Scolate la pasta, lasciando un po' d'acqua di cottura e mettetela in una padella.
2. Aggiungete il burro e il parmigiano e saltatela in padella.
3. Allestite il piatto, dividendolo in tre strati, con la pasta posta al centro, la salsa di piselli a sinistra e quella di pomodoro a destra.

DI MAJO NORANTE DON LUIGI RISERVA [HTTP://WWW.DIMAIONORANTE.COM/](http://www.dimaionorante.com/)

LARGE RIGATONI WITH LEEKS OVEN ROASTED TOMATO, LUMP CRABMEAT

Serves 4 people

Ingredients

- 1 lb. paccheri (large rigatoni pasta)
- 1 lb. crab meat
- 1/4 cup extra virgin olive oil
- 2 oz of sweet butter
- 1 oz. basil, chopped
- 8 oz. sweet cherry tomatoes
- 1 cup fish/vegetable stock or water from pasta
- 1 oz. fresh parsley, chopped
- 6 oz. sliced leeks

Preparation

1. Set the oven to 250° F. Add the cherry tomatoes to a baking pan with a little olive oil and salt and pepper. Bake in the oven for 3 hours. Remove and place the tomatoes in a bowl.
2. Heat olive oil and butter in large sauté pan. Add leeks, and stirfry for a few minutes. Add fish stock or vegetable stock, crabmeat and oven roasted tomatoes. Cook for 2 minutes and set aside.
3. In a large pot, bring water to a boil. Add salt and pasta. Cook al dente.
4. Drain pasta and toss into sauce. Add basil and parsley (red pepper optional).
5. To serve, place crabmeat on top of pasta; sprinkle with a small amount of extra virgin olive oil.

SAN MICHELE APPIANO SANCT VALENTIN SAUVIGNON [HTTP://WWW.STMICHAEL.IT/EN/](http://www.stmichael.it/en/)

PACCHERI CON PORRO E GRANCHIO

Dosi per 4 porzioni

Ingredienti

500 grammi di paccheri
500 grammi di polpa di granchio
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
60 grammi di burro
30 grammi di basilico tritato
250 grammi di pomodorini ciliegino maturi
1 tazza di brodo di pesce oppure di acqua di cottura della pasta
30 grammi di prezzemolo fresco, tritato
200 grammi di porri tagliati a fette

Preparazione

1. Impostate il forno a 120° C . In una teglia da forno disponete i pomodorini, con un poco di olio d'oliva, sale e pepe e fate cuocere in forno per 3 ore, dopodiché tirate fuori i pomodorini dal forno e poneteli in una ciotola.
2. In una grande padella, fate scaldare dell'olio d'oliva, aggiungete il burro ed i porri e fateli soffriggere per qualche minuto. Aggiungete quindi il brodo di pesce o vegetale, la polpa di granchio e i pomodorini arrostiti al forno. Lasciate cuocere per 2 minuti e togliete la padella dal fuoco.
3. In una pentola capiente, portate l'acqua a ebollizione. Aggiungete il sale e la pasta. Fate cuocere la pasta al dente.
4. Scolate la pasta e saltatela nella padella con la salsa. Aggiungete basilico e prezzemolo e, a piacere, del peperoncino.
5. Disponete la polpa di granchio sulla pasta, innaffiando con una piccola quantità di olio extra vergine di oliva.

CANNELLINI BEAN SOUP WITH PASTA AND SHELL FISH

Serves 4 people

Ingredients

1 lb. cannellini beans
40 mussels
40 little neck/manila clams
4 oz. extra virgin olive oil
1 cup tomato sauce (see page __)
1 tsp. black pepper
1 tbsp. salt
5 oz. very small cut of pasta
12 cups water
½ onion, chopped
2 stalks of celery, finely chopped
3 pieces of bay leaves
1 cup white wine
Small amount of parsley

Preparation

1. Soak cannellini beans overnight in cold water.
2. Drain the cannellini beans and transfer them into a pot large enough to fit 12 cups of water.
3. Cook the beans on a low flame. When the water starts to simmer, add the bay leaves, half of the extra virgin oil, and the black pepper. Cook for 45 minutes or until cannellini beans are tender.
4. In the meantime, take a sauté pan and add 3 tsp of olive oil and 1 clove of garlic. Cook the garlic for 1 minute. Add the shellfish and the wine. Cover. As soon as the fish opens, turn off the flame. Discard shells and keep the fish to the side.
5. In a pot, add the rest of the olive oil, along with the celery and the chopped onions. Cook for 1 minute. Then add the shellfish, the cannellini beans with their water, and the tomato sauce.
6. Cook the pasta together with the soup. Taste for seasoning. Before serving, add a touch of extra virgin olive oil and garnish with parsley.

ARNALDO CAPRAI MONTEFALCO ROSSO www.arnaldocaprai.it

ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI CON PASTA, VONGOLE E COZZE

Dosi per 4 porzioni

Ingredienti

500 grammi di fagioli cannellini
40 cozze
40 vongole
120 grammi di olio extravergine d'oliva
1 tazza di salsa di pomodoro (see page __)
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaio di sale
150 grammi di pasta di taglio molto piccolo
3 litri d'acqua
½ cipolla tritata
2 gambi di sedano, tritati finemente
3 foglie di alloro
250 ml di vino bianco
Un poco di prezzemolo

Preparazione

1. Mettete i fagioli cannellini a bagno in acqua fredda per tutta la notte.
2. Scolate i fagioli cannellini e metteteli in una pentola abbastanza profonda per contenere tre litri di acqua.
3. Fate cuocere i fagioli a fuoco lento. Quando l'acqua inizia a bollire, aggiungete le foglie di alloro, la metà dell'olio extravergine e il pepe nero. Fate cuocere per 45 minuti o fino a quando i fagioli cannellini diventano teneri.
4. Nel frattempo mettete una padella sul fuoco, aggiungete 3 cucchiai di olio d'oliva e uno spicchio di aglio. Fate rosolare l'aglio per 1 minuto ed aggiungete i frutti di mare ed il vino. Coprite la padella con un coperchio e non appena le vongole si aprono, spegnete il fuoco. Separate le vongole dai loro gusci e mettetele da parte.
5. Mettete in una pentola il resto dell'olio d'oliva, insieme con il sedano e la cipolla tritata. Fate cuocere per 1 minuto. Quindi aggiungete i molluschi, i fagioli cannellini con la loro acqua e la salsa di pomodoro.
6. Cuocete la pasta insieme con la zuppa. Assaggiate per verificare la cottura e, prima di servire, aggiungete un po' di olio extravergine di oliva e guarnite con prezzemolo.

ARNALDO CAPRAI MONTEFALCO ROSSO www.arnaldocaprai.it

POTATO DUMPLING WITH MEAT SAUCE

Serves 4 people, appetizer size

Ingredients

2 cups meat sauce

1 lb. gnocchi

100 grams grated parmigiano cheese

Preparation

To make gnocchi, see page _____ *****

To make the meat sauce see page _____ *****

1. Boil water with salt.
2. Warm the meat sauce.
3. When the water starts to boil, drop in the gnocchi.
4. When they start to rise, drain the gnocchi.
5. Add into meat sauce.
6. Top with parmigiano, toss and serve hot.

Castellare Sodi di San Niccolo <http://www.castellare.it/>

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI CARNE

Dosi per 4 porzioni

Ingredienti

2 tazze di ragù di carne

500 grammi di gnocchi

100 grammi di parmigiano grattugiato

Preparazione

Per preparare gli gnocchi, consultare pagina *****

Per preparare il ragù, consultare pagina *****

1. Fate bollire l'acqua con il sale.
2. Scaldare il sugo di carne.
3. Quando l'acqua bolle, buttate gli gnocchi.
4. Quando gli gnocchi cominciano a venire a galla, scolateli.
5. Aggiungete il ragù di carne.
6. Cospargete gli gnocchi con il parmigiano, mescolateli e serviteli caldi.

Castellare Sodi di San Niccolo <http://www.castellare.it/>

FISH

BAKED MONKFISH WITH MEDITERRANEAN CRUST

Serves 4 people

Ingredients

Crust:

½ large onion, finely chopped
1 stalk of celery, finely diced
1 clove garlic, chopped
1 oz. parsley, chopped
2 oz. walnuts, chopped
1 tomato, seedless and diced
½ red pepper, chopped
1 oz. capers, chopped
2 oz. black olives, chopped
½ cup extra virgin olive oil
1 cup Panko breadcrumbs
2 oz. golden raisins
1 tsp. of black pepper
Pinch of salt

Monkfish:

2 lbs. of monkfish, clean (cut into 4 pieces)
Salt & pepper
½ cup of white wine
½ cup of olive oil
½ cup of fish stock or chicken broth
1 oz. of butter
Flour for dusting

Preparation

Preheat oven to 400° F

Make crust:

In a sauté pan, heat half of the olive oil. Sauté the onions and celery for a couple of minutes until soft.

Add the peppers and cook for a minute. Then add the clove of garlic, walnuts, capers, and black olives. Cook for 2 minutes more.

Add the raisins and tomato. Mix well. Turn off the heat, and add the mixture into a bowl to cool off for 10 minutes.

Add panko breadcrumbs, the rest of the olive oil, chopped parsley, and the salt and pepper.

Prepare monkfish:

Have the fish store clean and devein your fish. Cut the fish into pieces – each piece should be 78 ounces. Insert 3 cuts across the width of the fish. Season with salt and pepper. Dust with flour.

In a sauté pan, add the olive oil and bring to a heat. Cook the monkfish for 2 minutes on each side. Remove the excess oil and place monkfish in the oven for 5 minutes.

Remove the monkfish. Add white wine and fish stock or chicken broth. Add butter.

The fish is now ready to be breaded.

Place bread crumbs on top of the fish.

Bake the fish for another 1015 minutes – until it is golden brown.

Feudi Di San Gregorio Serpico <http://www.feudi.it/>

PESCATRICE AL FORNO IN CROSTA MEDITERRANEA

Dosi per 4 porzioni

Ingredienti per la crosta

Mezza cipolla grande, tritata finemente
1 gambo di sedano, tagliato a pezzi
1 spicchio di aglio tritato
30 grammi di prezzemolo tritato
60 grammi di noci tritate
1 pomodoro senza semi e tagliato a pezzetti
Mezzo peperone rosso tritato
30 grammi di capperi tritati
60 grammi di olive nere, tritate
125 ml di olio extravergine di oliva
1 tazza di pangrattato
60 grammi di uvetta
1 cucchiaino di pepe nero
Un pizzico di sale

Ingredienti per la rana pescatrice:

900 grammi di coda di rospo, pulito (tagliato in 4 pezzi)
125 ml di vino bianco
125 ml di olio d'oliva
125 ml di brodo di pesce o brodo di pollo
30 grammi di burro
Farina per spolverare
Sale e pepe

Preparazione

Preriscaldare il forno alla temperatura di 200° C.

Crosta:

Fate scaldare metà dose di olio d'oliva in una padella, quindi saltate le cipolle e il sedano per un paio di minuti fino a quando non si ammorbidiscono.

Aggiungete i peperoni e fateli cuocere per un minuto. Aggiungete quindi lo spicchio d'aglio, le noci, i capperi e le olive nere. Fate cuocere per altri 2 minuti.

Aggiungete l'uvetta ed il pomodoro. Mescolate bene il tutto, spegnete il fuoco e versate il composto in una ciotola, lasciandolo raffreddare per 10 minuti.

Quindi aggiungete il pangrattato, il resto dell'olio d'oliva, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.

Rana pescatrice:

Assicuratevi che dai filetti di pesce siano state rimosse tutte le vene. Ciascuna porzione di rana pescatrice deve pesare circa 220 grammi. Inserite 3 tagli per tutta la larghezza di ogni filetto. Condite con sale e pepe e spolverate con farina.

Scaldare l'olio d'oliva in una padella, aggiungete i filetti di pesce e cuoceteli per 2 minuti su ogni lato. Togliete l'olio in eccesso e mettete la rana pescatrice in forno per 5 minuti.

Togliete quindi il pesce dal forno, aggiungete il vino bianco, il brodo e il burro.

Ora siamo pronti per la crosta: distribuite la crosta all'interno dei tagli fatti e sulla parte superiore dei filetti di pesce.

Rimettete in forno per altri 10-15 minuti, al termine dei quali la crosta dovrebbe apparire dorata.

Feudi Di San Gregorio

Serpico

<http://www.feudi.it/>

SWORDFISH STEW WITH SWEET PEPPERS, EGGPLANT, CAPERS, BLACK OLIVES AND FRESH MINT

Serves 4 people

Ingredients:

2 lbs. swordfish (diced in cubes, ½ inch each)
1 yellow pepper (diced)
1 red pepper (diced)
1 onion (chopped)
1 small eggplant (diced)
½ oz. fresh mint
1 oz. parsley (chopped)
½ glass white wine
2 cups of plum tomatoes (chopped)
2oz capers
2 oz black olives
Salt & Pepper
1 cup of fish stock or chicken stock
½ cup of extra virgin olive oil
Flour for dusting

Preparation

Dust the swordfish with flour. Add salt & pepper.

Dust the cubes of eggplant with flour.

In a sauté pan add extra virgin olive oil, onions, and the eggplant. Cook for a few minutes until the eggplant is soft. The eggplant may take a bit more of extra virgin olive oil so you may have to add more.

Add the peppers and cook for 34 more minutes.

When the peppers are soft, add the swordfish. Cook for a couple more minutes while mixing.

Add the white wine and cook until it evaporates. Then add fish stock, Capers, black olives and plum tomatoes.

Lower the flame and cover. Let simmer for 10 minutes.

Taste the swordfish and add salt and pepper if necessary.

Garnish with chopped mint just before you are ready to serve.

This dish is great when served with soft polenta or couscous.

Duca di Salaparuta *DUCA ENRICO* www.duca.it

STUFATO DI PESCE SPADA CON PEPERONI, MELANZANE, POMODORI, CAPPERI, OLIVE E MENTUCCIA

Dosi per 4 porzioni

Ingredienti:

1 kg di pesce spada (tagliato a cubetti di poco più di 1 centimetro di lato)
1 peperone giallo (tagliato a pezzi)
1 peperone rosso (tagliato a pezzi)
1 cipolla (tritata)
1 melanzana piccola (tagliata a dadini)
15 grammi di menta fresca
30 grammi di prezzemolo (tritato)
25 ml di vino bianco
2 tazze di pomodori San Marzano
60 grammi di capperi
60 grammi di olive nere
1 tazza di brodo di pesce o brodo di pollo
125 ml di olio extravergine di oliva
Farina per spolverare
Sale e pepe

Preparazione

Spolverate il pesce spada con la farina. Aggiungete sale e pepe.

Spolverate i cubetti di melanzane con la farina.

In una padella aggiungete l'olio extravergine di oliva, la cipolla e le melanzane. Fate cuocere per qualche minuto fino a quando la melanzana non diventa morbida. La melanzana potrebbe assorbire più olio extravergine di oliva del normale, in tal caso potrebbe essere necessario aggiungere altro olio.

Unite i peperoni e fate cuocere per altri 34 minuti.

Quando i peperoni sono morbidi, aggiungete il pesce spada e fate cuocere per un paio di minuti, mescolando.

Aggiungete il vino bianco e lasciate che evapori. Quindi aggiungete i pomodori ed il brodo.

Abbassate la fiamma e coprite, lasciando sobbollire per 10 minuti.

Prendete il pesce spada e aggiungete sale e pepe, se necessario.

Unite la menta tritata poco prima di servirlo in tavola.

Questo piatto è ottimo accompagnato con polenta morbida o couscous.

Duca di Salaparuta *DUCA ENRICO* www.duca.it

CREAM OF CHICKPEAS WITH PASTA AND SHRIMP

Serves 4 people

Ingredients

2 lbs. chickpeas
½ cup extra virgin olive oil
1 chopped onion
1 clove garlic
1 oz. fresh thyme
1 tsp. black pepper
8 shrimp, cubed
8 cups vegetable broth or stock
1 oz. chopped chives
4 oz. rigatoni
Salt & pepper to taste

Preparation

Cream of chickpeas

1. Soak the chickpeas overnight.
2. Drain the water and put the chick peas in a pot. Cover the chickpeas with cold water and bring to a boil. Cook until tender (approximately 1 hour). If you use canned chickpeas, do not follow steps 1 and 2, just rinse the chick peas).
3. In a sauté pot add half the olive oil, garlic, and the onion. Cook for a few minutes.
4. Add chickpeas, fresh thyme, and broth. Let the soup simmer for 1015 minutes.
5. Add salt and pepper.
6. Remove a few of the chickpeas to garnish at the end. Take the rest and put in a blender to purée. Then pass through a sieve. Now the soup is ready. Place chickpeas back into the soup.

Pasta and shrimps

1. Place the rest of the olive oil and shrimp in a different pan. Cook it for 2 minute season with salt and pepper and place to the side.
2. Cook the rigatoni in a different pot. Allow to cool, then cut the pasta in small rings.

To assemble:

1. Bring the soup back to a boil.
2. Sauté the pasta with a bit of olive oil.

3. Put the soup into a soup bowl. Place the pasta around the edges or in the middle.
4. Arrange a few shrimp around the plate for garnish.
5. Then garnish the dish with chives, extra virgin olive oil and ground pepper.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, GUICCIARDINISTROZZI"1933"
[HTTP://WWW.GUICCIARDINISTROZZI.IT/](http://www.guicciardinistrozzi.it/)

CREMA DI CECI CON PASTA E GAMBERI

Per 4 persone

Ingredienti

1kg di ceci
25 ml di olio extravergine d'oliva
1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio
30 grammi di timo fresco
1 cucchiaino di pepe nero
8 gamberi, tagliati a dadini
2 litri di brodo vegetale
30 grammi di erba cipollina tritata
120 grammi di rigatoni
Sale e pepe, quanto basta

Preparazione

Crema di ceci

1. Lasciate a bagno i ceci per una notte.
2. Scolate i ceci e metteteli in una pentola. Copriteli con acqua fredda e portate ad ebollizione. Fateli cuocere per circa 1 ora, finché non diventano teneri (Se utilizzate ceci in scatola, non dovete eseguire i punti 1 e 2, ma abbiate cura di risciacquarli prima di usarli).
3. Mettete in una padella la metà dell'olio di oliva, l'aglio e la cipolla. Fate cuocere per pochi minuti.
4. Aggiungete i ceci, il timo fresco ed il brodo. Fate bollire il tutto per 1015 minuti.
5. Condite con sale e pepe.
6. A questo punto mettete da parte alcuni ceci per la decorazione finale e frullate il composto in un frullatore, ottenendo una purea che poi passerete al setaccio. Ora la zuppa è pronta. Rimetteteci i ceci che avevate messo da parte.

Pasta e gamberetti

1. Versate in un'altra padella il resto dell'olio d'oliva ed i gamberetti. Fateli cuocere per qualche minuto. Conditeli con sale e pepe e metteteli a lato.
2. Fate cuocere i rigatoni in un'altra pentola. Quando sono cotti, lasciateli raffreddare e tagliateli in piccoli anelli.

Composizione finale

1. Portate la minestra di nuovo ad ebollizione.
2. Saltate la pasta con un poco di olio d'oliva.
3. Mettete la zuppa in un piatto da minestra. Disponete la pasta ai bordi della ciotola o al centro.
4. Ornate il piatto con un paio di gamberi sui bordi.
5. Quindi guarnite il piatto con erba cipollina, olio extravergine di oliva, e pepe macinato.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, GUICCIARDINISTROZZI"1933"
[HTTP://WWW.GUICCIARDINISTROZZI.IT/](http://www.guicciardinistrozzi.it/)

PANSEARED SEA SCALLOPS WITH AGED BALSAMIC VINEGAR

Serves 4 people as appetizers

Ingredients:

8 large sea scallops
5 tbs extra virgin olive oil
2 tsp aged balsamic vinegar
1 tomato cut julienne style
1 yellow pepper cut julienne style
1 red pepper cut julienne style
Sprinkle of fresh thyme
Salt and pepper

Preparation

1. In a bowl, marinate the peppers and tomato with thyme, salt and pepper, and 3 tsp of extra virgin olive oil.
2. In another bowl, add the rest of the oil with the sea scallops and a bit of salt and pepper.
3. Heat a nonstick pan. Add the scallops along with the marinade, and sear for 1 minute on each side. Scallops normally should be medium to medium rare, but you may cook them a little longer or put them in the oven if you like them more well done.
4. To assemble the dish, put the raw vegetables on the center of a plate. Then arrange the hot scallops around the vegetables and drizzle with the aged balsamic vinegar. You can add to this dish and favorite greens including arugula or watercress.

LAMBRUSCO CLETO CHIARLI VIGNETO ENRICO CIALDINI WWW.CHIARLI.COM

CAPESANTE ALL'ACETO BALSAMICO

Per 4 persone, come antipasto

Ingredienti:

8 capesante di mare grandi
5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
2 cucchiaini di aceto balsamico tradizionale 12anni
1 pomodoro tagliato à la julienne
1 peperone giallo tagliato à la julienne
1 peperone rosso tagliato à la julienne
Una spruzzata di timo fresco
Sale e pepe

Preparazione

1. In una ciotola mettete a marinare i peperoni e il pomodoro con timo, sale e pepe con 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva.
2. In un'altra ciotola aggiungete il resto dell'olio con le capesante e un po'di sale e pepe.
3. Mettete sul fuoco una padella antiaderente. Scottate in padella le capesante con la loro marinatura, per un minuto su ogni lato. Le capesante vanno normalmente cotte poco, ma se piacciono più cotte, potete cuocerle per un tempo maggiore oppure potete metterle in forno.
4. Per la composizione del piatto, mettete le verdure crude al centro del piatto. Ponete le capesante calde accanto all'insalata e condite con aceto balsamico. È possibile aggiungere il tipo di insalata che preferite, come la rucola e il crescione.

MEAT

SHORT RIBS WITH SANGIOVESE WINE

Serves 4 people

Ingredients

3 lbs. flankenstyle short ribs
1 carrot, chopped
1 onion, chopped
2 stalks of celery, chopped
8 oz. Sangiovese red wine
4 tbsp. tomato paste
2 cloves garlic
2 bay leaves
1 tsp. fresh thyme
4 oz. extra virgin olive oil
4 cups of beef broth or water
4 oz. of flour
Salt & Pepper

Preparation

1. Salt and pepper the meat. Dust the meat with flour and place to the side.
2. Heat olive oil in a large sauté pan. Add the meat and sear the meat on all sides. Take the meat and place in a deep pan to fit the meat perfectly.
3. Using the same oil, add all the chopped vegetables and cook for a few minutes. Drain all the excess oil and add the tomato paste, wine, and herbs to the vegetables. Cook for another few minutes. Add the beef stock or water. Mix well.
4. Transfer all the liquid and vegetables onto the meat and cover. Place the baking pan in the oven and cook at 325° for 4 hours or until the meat becomes very tender.
5. Remove the meat from the liquid. Degrease all the excess oil. With an electric mixer, puree all the vegetables in the liquid to create a sauce. If you want it to be smooth, pass through a sieve.
6. Place the meat back into the sauce. Season to your liking. You can serve with potato gnocchi, polenta or creamy mashed potatoes.

Castello Banfi Brunello di Montalcino~ Poggio alle mura <http://www.castellobanfi.com/>

BRASATO DI MANZO AL SANGIOVESE

Per 4 persone

Ingredienti

1,5 kg di carne di manzo per brasato
1 carota tritata
1 cipolla tritata
2 gambi di sedano, tritati
250 ml di vino rosso Sangiovese
4 cucchiaini di pasta di pomodoro
2 spicchi d'aglio
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di timo fresco
125 ml di olio extravergine di oliva
4 tazze di brodo di carne o di acqua
120 grammi di farina
Sale e pepe

Preparazione

1. Salate e pepate la carne. Spolverate la carne con farina e mettetela da parte.
2. In una grande padella fate scaldare l'olio d'oliva. Aggiungete la carne e scottatela su ogni lato. Toglietela quindi dal fuoco per metterla in una teglia profonda della quale la carne si adagi perfettamente.
3. Nello stesso olio in cui avevate fatto rosolare la carne, aggiungete tutte le verdure tagliate a pezzi e fatele cuocere per qualche minuto. Eliminate l'olio in eccesso e unite alla verdura il concentrato di pomodoro, il vino e le erbe. Fate cuocere per qualche minuto, quindi aggiungete il brodo di carne o l'acqua e mescolate bene.
4. Trasferite le verdure con tutto il loro liquido sulla carne e coprite. Cuocete la teglia in forno alla temperatura di 160° C per 4 ore fino a quando la carne diventa molto tenera.
5. Togliete la carne dal proprio liquido. Dopo avere eliminato tutto l'olio in eccesso, frullate tutte le verdure nel liquido con un mixer elettrico allo scopo di creare una salsa, che se volete senza pezzettini, potete poi passare al setaccio.
6. Mettete la carne nel sugo. Regolate il condimento e servitela con gnocchi, polenta o con una cremosa purè di patate.

Castello Banfi Brunello di Montalcino~ Poggio alle mura <http://www.castellobanfi.com/>

VEAL CHOP MILANESE

Serve 2 people

Ingredients:

2 veal chops with bone

2 eggs, beaten

Salt & pepper

½ cup flour

2 cup plain breadcrumbs

8 oz. salted butter

Lemon wedges (optional, the Milanese don't use them but they're the perfect accompaniment)

parsley for garnish

Preparation

Flatten the veal chops until they are very thin. Add a touch of salt and pepper and then dip them in flour. Then dip them in the egg and dredge them in the breadcrumbs, pressing down to make sure the crumbs stick, and shake them gently to remove any excess. With a sharp knife make a couple of small cuts in the veal cutlet to allow heat go through.

In the meantime, melt the butter in a skillet large enough to contain both cutlets at once. Add the cutlets once the butter begins to crackle. Cook for 2 minutes on each side. The cutlet should be a golden color. Remove them from the pan and dry with a paper towel and serve hot, garnished with parsley and lemon on the side.

- BASTIANICH FRIULIANO www.bastianich.com

COTOLETTE DI VITELLO ALLA MILANESE

Dosi per 2 persone

Ingredienti

2 costolette di vitello con l'osso

2 uova

Mezza tazza di farina

2 tazze di pane grattugiato

240 grammi di burro

sale e pepe

spicchi di limone (sono facoltativi, la Milanese non li prevede, ma si accompagnano perfettamente)

Un poco di prezzemolo per guarnimento

Preparazione

Appiattare con il batticarne le costolette di vitello; in un piatto fondo sbattete le uova e salatele; passare ogni cotoletta nella farina poi nell'uovo e infine nel pangrattato; in una padella antiaderente fate dorare il burro; mettete a cuocere le cotolette in padella senza sovrapporle; fate cuocere le cotolette da entrambe le parti per qualche minuto; toglietele dalla pentola e con la carta assorbente togliete il condimento in eccesso; servitele in tavola con una fetta di limone e il prezzemolo.

- BASTIANICH FRIULIANO www.bastianich.com

TRIPE WITH TOMATO AND PARMIGIANO

Serves 2 people

Ingredients

1 lb. beef honeycomb tripe (or any you prefer)
2 cups plum tomatoes
1 large onion, chopped
2 cloves garlic, chopped
1 tsp. fresh thyme
Salt & pepper
8 oz. white wine
2 cups chicken stock or water
6 tsps. of pecorino or parmigiano reggiano cheese
4 oz. extra virgin olive oil
8 leaves of basil
2 oz. butter

Preparation

1. Poach the tripe in cold water with a pinch of salt for 1 hour and 15 minutes.
2. Drain the tripe and allow it to cool. Cut tripe in ¼ inch slices.
3. Heat the olive oil in a pot and add the chopped onions and garlic. Cook the onions and garlic for a few minutes, and then add the tripe. Cook together for 57 minutes.
4. Now add the white wine and cook until it evaporates. Season with salt and pepper. Add the plum tomatoes, fresh thyme and the stock. Bring to a boil.
5. Either simmer on top of the stove for an hour and a half or place into the oven at 350° F degrees for the same amount of time.
6. When finished, tripe should be nice and tight. Taste for tenderness and season to your liking. Remove from the oven. Add the butter and the parmigiano cheese.
7. Serve the tripe with crostini.

A note from the Chef:

Tripe is always better the next day. Simply warm it up and serve.

TRIPPA AL POMODORO E PARMIGIANO

Dosi per 2 porzioni

Ingredienti

1 trippa di manzo
2 tazze di pomodori pelati San Marzano
1 cipolla grande, tritata
2 spicchi d'aglio tritati
1 cucchiaino di timo fresco
250 ml di vino bianco
2 tazze di brodo di pollo o di acqua
6 cucchiaini di pecorino o parmigiano reggiano
125 ml di olio extravergine di oliva
8 foglie di basilico
60 grammi di burro
Sale e pepe

Preparazione

1. Fate cuocere la trippa a fuoco lento in acqua fredda con un pizzico di sale per 1 ora e 15 minuti.
2. Scolate la trippa e lasciatela raffreddare. Tagliate la trippa a fettine larghe poco più di mezzo centimetro.
3. Fate scaldare l'olio d'oliva in una pentola. Aggiungete le cipolle tritate e l'aglio, fatele cuocere per qualche minuto, quindi aggiungete la trippa e continuate a cuocere il tutto per 57 minuti.
4. A questo punto aggiungete il vino bianco e lasciate che evapori. Condite con sale e pepe. Aggiungete i pomodori, il timo fresco e il brodo e portate ad ebollizione.
5. Fate sobbollire sul fuoco per un'ora e mezzo oppure mettete in forno a 175° C per lo stesso tempo.
6. Al termine della cottura la trippa deve essere ben cotta. Gustatela per sentire il grado di tenerezza e cottura. Toglietela dal forno e aggiungete burro e parmigiano.
7. Servite la trippa con i crostini.

Post scriptum: la trippa è sempre più gustosa il giorno dopo. Dovete solo riscaldarla e servirla.

CALF'S LIVER WITH CARAMELIZED RED ONIONS

Serves 4 people

Ingredients

4 red onions, cut à la julienne
8 tbsp. sugar
2 cups red wine
1 tsp. lemon rind
2 oz. butter
24 oz. calf's liver, sliced
3 oz. flour
Pinch of salt and pepper

Preparation

1. In a small pot, add the onions, sugar, wine and lemon rind. Simmer until all the liquid is evaporated and the onions become caramelized.
2. Season the calf's liver with salt and pepper. Dust with flour. In a sauté pan cook the calf's liver with a bit of butter. Liver can be eaten medium rare, but you may cook it longer if you prefer it more welldone.
3. Remove the calf's liver and keep warm. To assemble the dish, place the lukewarm caramelized onions on the middle of the plate.
4. Position the calf's liver on top of the onions and garnish the dish with any greens you prefer.

Allegrini Palazzo della Torre http://www.allegrini.it/allegrini_it/

FEGATO DI VITELLO CON MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE

Per 4 persone

Ingredienti

4 cipolle rosse, tagliate à la julienne
8 cucchiaini di zucchero
2 tazze di vino rosso
1 cucchiaino di scorza di limone
60 grammi di burro
750 grammi di fegato di vitello a fette
90 grammi di farina
Un pizzico di sale e pepe

Preparazione

1. In un pentolino aggiungete la julienne di cipolle, lo zucchero, il vino e la scorza di limone. Fate cuocere a fuoco lento finché il liquido evapora e le cipolle caramellano.
2. Condite il fegato con sale e pepe e spolveratelo con la farina. Fate cuocere il fegato di vitello in padella con un po' di burro. Di solito il fegato è servito con cottura media, ma, se preferite, potete cuocerlo di più.
3. Togliete il fegato di vitello dal fuoco e mantenete in caldo. Per comporre il piatto, posizionate al centro del piatto le cipolle caramellate tiepide.
4. Quindi adagiate il fegato di vitello sopra le cipolle e guarnite il piatto con le verdure che preferite.

Allegrini Palazzo della Torre http://www.allegrini.it/allegrini_it/

VEAL SHANK WITH GREMOLATA

Serves 4 people

Ingredients

4 pieces veal shank
1 carrot, chopped
1 onion, chopped
2 stalks of celery, chopped
8 oz. white wine
4 tbsp. tomato paste
3 cloves garlic
2 bay leaves
1 tsp. fresh thyme
4 oz. extra virgin olive oil
4 cups of beef broth or water
4 oz. of flour
1 lemon
1 oz. chopped parsley
Salt & Pepper

Preparation

1. Salt and pepper the meat. Dust the meat with flour and place to the side.
2. Heat the olive oil in a large sauté pan. Add the meat and sear the meat on all sides. Take the meat and place in a deep pan.
3. Add the chopped vegetables to the same oil and cook for a few minutes. Drain all the excess oil and add the tomato paste, wine, and herbs (but only 2 cloves of garlic) into the vegetables. Cook for another few minutes. Add the beef stock or water. Mix well.
4. Put all the liquid and vegetables onto the meat and cover. Place the baking pan in the oven of 325° for 4 hours, until the meat becomes very tender.
5. Remove the meat from the liquid. Degrease all the excess oil. With an electric mixer, purée all the vegetables in the liquid to create a sauce. If you want it to be smooth, pass through a sieve.
6. Place the meat back into the sauce. Season to your liking.

For the Gremolata:

1. Use only the skin of a lemon (without the white part), and chop very fine. Chop 1 clove of garlic very fine. Mix these 2 ingredients with the chopped parsley.

To assemble the dish:

Place the veal in the middle of the plate and sprinkle the gremolata on top. This dish is traditionally served with saffron risotto, or you may serve any other starch that you prefer.

To make saffron risotto, use the same recipe as “The Risotto with Spinach and Speck” on page ____* (by using 1 teaspoon of saffron instead of the speck and spinach)

Cervaro Antinori Castello della Sala <http://www.antinori.it/>

OSSOBUCO DI VITELLO CON GREMOLATA

Per 4 persone

Ingredienti

4 pezzi stinco di vitello
1 carota tritata
1 cipolla tritata
2 gambi di sedano tritati
250 ml di vino bianco
4 cucchiaini di pasta di pomodoro
3 spicchi d'aglio
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di timo fresco
125 ml di olio extravergine d'oliva
4 tazze di brodo di carne o acqua
120 grammi di farina
1 limone
30 grammi di prezzemolo tritato
Sale e pepe

Preparazione

1. Salate e pepate la carne. Spolveratela quindi con farina e mettetela da parte.
2. Scaldate in padella l'olio d'oliva. Aggiungete la carne e scottatela su ogni lato. Toglietela quindi dal fuoco per metterla in una teglia profonda della quale la carne si adagi perfettamente.
3. Nello stesso olio in cui avevate fatto rosolare la carne, aggiungete tutte le verdure tagliate a pezzi e fatele cuocere per qualche minuto. Eliminate l'olio in eccesso e unite alla verdura il concentrato di pomodoro, il vino e le erbe (ma solo 2 spicchi d'aglio). Fate cuocere ancora per qualche minuto, quindi aggiungete il brodo di carne o l'acqua e mescolate bene.
4. Trasferite le verdure con tutto il loro liquido sulla carne e coprite. Mettete la teglia in forno alla temperatura di 160° C per 4 ore fino a quando la carne diventa molto tenera.
5. Togliete la carne dal proprio liquido. Dopo avere eliminato tutto l'olio in eccesso, frullate tutte le verdure con un mixer elettrico allo scopo di creare una salsa. Se la volete senza pezzettini, potete passarla al setaccio.
6. Mettete la carne di nuovo nel sugo. Regolate il condimento.

Per la gremolata:

1. Tritate molto finemente la pelle di un limone (senza la parte bianca). Tritate molto finemente 1 spicchio d'aglio. Mescolate i 2 ingredienti con il prezzemolo tritato.

Composizione del piatto:

Posizionate la carne al centro del piatto e cospargetela con la gremolata. Questo piatto è tradizionalmente servito con risotto allo zafferano o può essere accompagnato con il tipo di pasta o patate che più preferite.

Per preparare il risotto allo zafferano utilizzate la stessa ricetta "Il Risotto con spinaci e speck" a pagina _____*, con l'avvertenza di sostituire lo speck e gli spinaci con un 1 cucchiaino di zafferano).

Cervaro Antinori Castello della Sala <http://www.antinori.it/>

BABY CHICKEN WITH HERBS

Serves 2 people

Ingredients

2 Cornish hens

Mixed herbs such as rosemary, sage and fresh thyme

2 cloves garlic

½ cup extra virgin olive oil

Salt & pepper

Preparation

1. Split the Cornish hens from the breast. Season with salt and pepper. Place them into a container.
2. Crush the garlic and place it on top of the chicken. Now position all the herbs on top of the chicken. Add the olive oil and make sure it goes all around the chicken. Refrigerate for a couple of hours to marinate.
3. Warm a flat iron skillet. Remove the chicken and the herbs and cook the chicken until it becomes crispy on both sides (around 4 minutes each side). Take all the herbs and place them back onto the chicken.
4. You can now take the chicken and place it in the oven at 350° F for 10 minutes. Serve the chicken with some lemon and your favorite vegetable.

Anselmi *CAPITEL CROCE* <http://www.robertoanselmi.com/>

POLLASTRELLO CON ERBE AROMATICHE

Dosi per 2 porzioni

Ingredienti

2 gallinelle della Cornovaglia
Erbe miste come il rosmarino, salvia e timo fresco
2 spicchi d'aglio
½ bicchiere di olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Preparazione

1. Dividete le galline dal petto. Condite con sale e pepe e ponetele in un contenitore.
2. Schiacciate l'aglio e mettetelo sulla parte superiore della gallina. Quindi cospargetela con tutte le erbe. Aggiungete l'olio d'oliva e assicuratevi che la carne sia oliata su ogni lato. Mettete in frigo per un paio d'ore a marinare.
3. Scaldate una padella di ferro piatta. Togliete la gallina dal contenitore con le erbe e fatela cuocere finché non diventa croccante su entrambi i lati (circa 4 minuti per lato). Prendete tutte le erbe e rimettetetele di nuovo sulla gallina.
4. Ora è possibile mettere la gallina in forno alla temperatura di 180°C per 10 minuti. Servitela con un po' di limone e la verdura che preferite.

Anselmi *CAPITEL CROCE* <http://www.robertoanselmi.com/>

DESSERT

CREPES WITH NUTELLA

Makes 12 crepes

Ingredients

5 eggs
¼ cup powdered sugar
Pinch of salt
½ oz. sweet butter (melted)
1 cup flour
1 ½ cup milk
Container of Nutella

Preparation

1. Mix eggs, sugar, salt and melted butter in a bowl. Add flour and then milk. Mix well. (If making a savory crêpe dish, omit the powdered sugar.)
2. Strain the mix through a sieve. Warm a 9inch nonstick pan and brush with butter.
3. Scoop 2 oz. of the liquid and pour it in the pan until it forms a thin layer. Use a spatula flip the crepe, cooking on both sides for a few seconds. When they are nice and golden place them to the side.
4. Let the crepes cool off. Add 1 tsp of Nutella in the middle of each crepe. Fold the crepes into a triangle or however you prefer. Place the crepes into the oven at 350° F for 2 minutes.
5. Sprinkle powdered sugar on top before serving.

CREPES ALLA NUTELLA

Dosi per 12 crêpes

Ingredienti

5 uova
4 cucchiaini di zucchero a velo
Un pizzico di sale
15 grammi di burro dolce (fuso)
1 tazza di farina
350 ml di latte
Un barattolo di Nutella

Preparazione

1. In una ciotola mescolate le uova, lo zucchero, il sale e il burro fuso. Quindi aggiungete la farina e il latte. Mescolate bene. (Se invece preparate una crêpe salata, non inserite lo zucchero a velo nella miscela.)
2. Filtrate la miscela con un setaccio. Prendete una padella antiaderente da 22 cm di diametro, mettetela a riscaldare sul fuoco e spennellatela con il burro.
3. Versate con un mestolo 60 ml di liquido (circa 4 cucchiaini) intorno alla padella in modo da formare uno strato sottile. Usate una spatola per capovolgere la crêpe e cuocetela su entrambi i lati per pochi secondi. Quando la crêpe è bella dorata, ponetela da parte.
4. Lasciate raffreddare le crêpes. Aggiungete 1 cucchiaino di Nutella al centro di ogni crêpe. Piegatele a formare un triangolo o come meglio preferite. Mettetele in forno alla temperatura di 180° gradi per 2 minuti.
5. Prima di servire le crêpes, cospargetele con lo zucchero a velo.

COFFEE GRANITA

Serves 2 people

Ingredients

12 oz. espresso coffee or strong regular coffee

4 tbsp. sugar

Whipped Cream

Preparation

1. Make espresso coffee or use strong regular coffee. Add the sugar into the coffee.
2. Let it cool off. Place the coffee into a freezer. Every half hour stir with a wooden spoon, until it becomes crystallized and icy. (Around 23 hours)
3. Remove the coffee from the freezer and position into a martini glass. Serve with whipped cream.

If you forget to stir the coffee, you can put it into a blender and crush and serve.

GRANITA DI CAFFÈ

Dosi per 2 persone

Ingredienti

350 ml di caffè espresso o caffè forte

4 cucchiaini di zucchero

Panna montata

Preparazione

1. Preparate il caffè espresso o il caffè forte. Aggiungete lo zucchero.
2. Lasciate raffreddare il caffè, quindi mettetelo nel congelatore. Ogni mezz'ora abbiate cura di mescolarlo con un cucchiaino di legno finché non diventa granita (impiegando circa 23 ore).
3. Rimuovete il caffè dal freezer e versatelo in un bicchiere da Martini. Servitelo con panna montata.

Se vi dimenticate di mescolare il caffè, mettetelo ghiacciato nel frullatore e frullatelo prima di servirlo.

PIZZELLE WITH SWEET RICOTTA & CHOCOLATE

Makes 20 pizzelle.

Ingredients

Pizzelle:

6 eggs
1 1/2 cups sugar
1 cup butter, melted
1 teaspoon lemon zest
1 teaspoon vanilla extract
3 1/2 cups allpurpose flour
4 teaspoons baking powder

Cannoli cream:

2lb of ricotta cheese
12 oz sugar
2 tbs vanilla extract
3oz chocolate chips
3oz confectioners' sugar

Preparation

In a medium bowl, beat the eggs with an electric mixer until they seem light. Add the sugar, butter, lemon zest and vanilla, mix well. Stir in the flour and baking powder.

Heat the electric pizzelle iron. Drop batter by teaspoonfuls onto the center of the patterns, close the lid and cook for about 30 seconds. Test the cooking time on the first one, because temperatures may vary. Remove the cookies carefully from the iron and cool on wire racks.

Using an electric mixer, beat the ricotta and sugar with the vanilla extract until is very creamy add chocolate chips.

To assemble the dessert, position the cream between the pizzelle. Dust with additional confectioners' sugar.

PIZZELLE CON CREMA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

Dosi per 20 pizzelle

Ingredienti per le pizzelle

6 uova
1 tazza e mezza di zucchero
1 tazza di burro fuso
1 cucchiaino di scorza di limone
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
3 tazze e mezza di farina
4 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti per la crema di ricotta

900 grammi di ricotta
360 grammi di zucchero
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
90 grammi pezzetti di cioccolato
90 grammi di zucchero a velo

Preparazione

In una ciotola media, sbattete le uova con lo sbattitore elettrico fino a quando non montano. Aggiungete lo zucchero, il burro, la scorza di limone e la vaniglia, mescolando bene. Aggiungete poi la farina e il lievito.

Scaldare la piastra elettrica o manuale per le pizzelle. Fate cadere la pastella sul centro della piastra, chiudete il coperchio e cuocete per circa 30 secondi. Verificate il tempo di cottura per la prima pizzella, poiché la temperatura di volta in volta può variare. Rimuovete con delicatezza ogni pizzella dalla piastra e lasciatela raffreddare su una griglia.

Con un mixer elettrico sbattete la ricotta con lo zucchero e la vaniglia fino a quando non diventa molto cremosa, quindi aggiungete il cioccolato.

Confezionate il dessert spalmando la crema tra due pizzelle e decorate con una spruzzata di zucchero a velo.

RUM RAISIN BREAD PUDDING WITH CARAMEL SAUCE

Serves 68 people

Ingredients

Bread

8 oz. golden raisins
2 cups of milk
1 ½ cups of heavy cream
5 eggs (beaten)
2 long loaves of bread (around 11 oz. each, cubed/no crust)
1 tablespoons vanilla extract
1 cups of sugar
4 oz. cups of light rum
Graham cracker crumbs

Caramel Sauce

½ cup sugar
1 oz. butter (cut into pieces)
5 oz. heavy cream

Preparation

Make bread

Preheat the oven to 350° F.

1. Hydrate raisins in hot water for 10 minutes until softened.
2. Remove crust from bread and cut into cubes. Place in a large bowl.
3. Combine milk, cream, raisins, vanilla and ½ cup of sugar in a saucepan and bring to a boil.
4. In a separate bowl, whisk together eggs, ½ sugar and rum.
5. Pour milk mixture over the bread and mix until soft. Next, combine the bread with the egg mixture.
6. Butter a small baking pan (enough to fit servings) with unsalted butter and sprinkle with graham cracker crumbs. Fill pan with bread mixture and top with more graham cracker crumbs. Bake for 1 hour, or until an inserted toothpick comes out clean.

Make caramel

1. Boil heavy cream in a separate saucepan.
2. Cook sugar in a small saucepan until melted and all sugar is caramel colored.

3. Once the sugar has melted into a thick tan syrup, remove it from heat and add pieces of butter. Pour in the hot heavy cream and return it to the stovetop, cooking for an additional 5 minutes. Remove from heat and allow to cool. Sauce will thicken upon cooling.

To assemble:

Cut bread pudding into squares and pour the sauce on top. Bread pudding is best served at room temperature. Serve with ice cream.

BUDINO DI PANE CAMELLATO

Dosi per 68 porzioni

Ingredienti per il pane

240 grammi di uvetta

500 ml di latte

375 ml di panna

5 uova (sbattute)

2 filoni di pane (circa 330 grammi ciascuno, a cubetti / senza crosta)

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

200 grammi di zucchero

120 ml di rum chiaro

Ingredienti per il caramello

100 grammi di zucchero

30 grammi di burro (tagliato a pezzi)

150 grammi di panna

Biscotti sbriciolati

Preparazione del pane

Preriscaldare il forno a 180° C.

1. Mettete a bagno l'uvetta in acqua calda per 10 minuti fino a quando non si ammorbidisce.
2. Togliete la crosta dal pane e tagliatelo a cubetti. Mettetelo in una terrina capiente.
3. Unite il latte, la panna, l'uvetta, la vaniglia e mezza tazza di zucchero in una casseruola e portate ad ebollizione.
4. In una terrina mescolate insieme le uova, metà dose di zucchero e il rum.
5. Versate il composto di latte sul pane e mescolate fino a quando il composto non diventa morbido. Quindi aggiungete la miscela con le uova.
6. Imburrate una teglia da forno di piccole dimensioni (abbastanza piccola in modo da poter realizzare tutte le porzioni) con burro non salato. Riempite la teglia con il composto di pane spolverate il di sopra con i biscotti sbriciolati. Fate cuocere in forno per 1 ora o fino a quando uno stecchino infilato nel composto ne esce pulito.

Preparazione del caramello

1. Portate ad ebollizione la panna in un pentolino a parte.
2. Cuocete lo zucchero in un pentolino fino a quando lo zucchero è sciolto completamente e presenta un colore caramello.

3. Una volta che lo zucchero diviene uno sciroppo denso scuro, toglietelo dal fuoco e aggiungete i pezzi di burro. Quindi versate la panna calda, rimettete il caramello sul fuoco e fate cuocere per altri 5 minuti. Toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. A mano a mano che si raffredda, il caramello si addenserà sempre di più.

Presentazione del piatto

Tagliate il dolce di pane a quadretti e versatevi sopra la salsa di caramello. Questo dolce è ottimo servito a temperatura ambiente e accompagnato con gelato.