

Ricette con vino e uva

©Mammafelice.it

ANTIPASTI e CONTORNI

Spiedini con gorgonzola e pane

150gr gorgonzola piccante non molle
uva bianca
pane alle noci
spiedini

Tagliare a cubetti il pane e farlo tostare nel forno caldo. Lavare l'uva e tagliare il gorgonzola a cubetti, della stessa misura del pane.

Preparare gli spiedini alternando pane, uva e gorgonzola.

In alternativa, al posto del gorgonzola, si può usare del caciocavallo o un altro formaggio a scelta.

Insalata autunnale

insalata riccia
champignon
cipolle di Tropea
uva
parmigiano in scaglie
noci
olive verdi

Pulire l'insalata e tagliarla a pezzetti piccoli. Lavare l'uva, privarla dei semi e metterla nel piatto di portata. Unire le noci sguciate, il cipollotto, i funghi champignon tagliati a fettine sottili, le olive e il parmigiano in scaglie.

Condire con una vinaigrette composta da olio, sale, aceto di mele e 1 cucchiaino di miele millefiori.

Insalata con fichi e speck

5 fichi non trattati
1 pera
100gr di uva bianca
200gr di speck tagliato molto sottile
1 caprino fresco
granella di nocciole
insalata verde tenera

Pulire l'insalata, tagliarla a pezzetti e disporla su un piatto da portata.

Aggiungere i fichi lavati tagliati in quattro (senza privarli della buccia), la pera tagliata a dadini, lo speck e gli acini d'uva privati dei semi.

Condire con un'emulsione di sale e olio e completare con la granella di nocciole e piccole quenelle di caprino fresco.

PRIMI

Pasta uva e bacon

pasta corta tipo penne rigate o maccheroni
bacon
uva bianca

cipolla
vino bianco da cucina

Lessare la pasta in abbondante acqua calda.
Nel frattempo, sbucciare una cipolla, tagliarla a fette sottili e cuocerla in padella con olio extravergine. Aggiungere il bacon tagliato a tocchetti, sfumare con poco vino bianco e aggiungere gli acini d'uva spellati e privati dei semi.
Scolare la pasta al dente, metterla in pentola insieme al condimento e terminare la cottura mantecando con l'acqua di cottura della pasta.
Spolverare con pepe bianco e servire.

Risotto al vino rosso

cipolla, sedano e carota
riso per risotti
vino rosso da cucina (per esempio Barbera)
brodo di carne
burro

Preparare un soffritto molto fine (tritato con il robot da cucina) con la carota, il sedano e la cipolla. Soffriggere le verdure in una pentola alta, unire il riso e farlo tostare per un paio di minuti. Sfumare con un bicchiere di vino rosso, lasciar evaporare e poi aggiungere brodo di carne (o di dado) quando necessario a continuare la cottura.
Pochi minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungere un altro bicchiere di vino rosso e terminare la cottura. Mantecare con un pezzetto di burro e servire.

Risotto uva e salsiccia

1 cipolla
100gr di pasta di salsiccia
un piccolo grappolo d'uva bianca
vino bianco da cucina
burro e parmigiano
rosmarino

Preparare un soffritto molto fine con la cipolla, soffriggerla in una pentola alta e aggiungervi la salsiccia sbriciolata. Sfumare con il vino bianco e aggiungere il riso, facendolo tostare per qualche minuto. Aggiungere brodo vegetale e proseguire la cottura.
Mantecare con burro e parmigiano e servire con qualche foglia di rosmarino tritato grossolanamente.

SECONDI

Salsiccia all'uva

salsiccia di tacchino o di pollo in un unico pezzo
1 grappolo di uva bianca
vino bianco da cucina
timo e maggiorana freschi

Arrotolare la salsiccia e fermarla con 2 spiedini lunghi. Bucherellarla e farla rosolare in una padella antiaderente per qualche minuto con poco olio. Nel frattempo, schiacciare metà degli acini d'uva per ottenerne il succo. Versare il succo d'uva sulla salsiccia e terminare la cottura. Prima di spegnere il fuoco, aggiungere timo e maggiorana freschi, poco sale e i chicchi d'uva bianca spellati e privati dei semi.

Salmone all'uva con salsa alla panna

4 filetti di salmone surgelato

uva bianca
vino bianco da cucina
panna da cucina

Spennellare i filetti di salmone con poco olio e cuocerli in una padella antiaderente. Sfumare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere l'uva spellata e privata dei semi. Una volta completata la cottura, trasferire il salmone e l'uva in un piatto di portata e salarli. Versare la panna nella padella di cottura, farla addensare sul fuoco, aggiungere sale e pepe e servirla insieme ai filetti di salmone.

Brasato al barolo

carne per arrosti
1 bottiglia di Barolo
2 carote
1 cipolla
2 coste di sedano
2 foglie di alloro
2 chiodi di garofano

Far marinare la carne nella marinata al vino per tutta la notte: pulire le verdure, metterle in un recipiente profondo insieme alle spezie, adagiarvi la carne e ricoprire il tutto con il vino, riponendo il recipiente in frigorifero.

Il giorno successivo, prendere la carne, farla sigillare in padella con olio caldo, aggiungere le verdure presenti nella marinata (eliminando chiodi di garofano e alloro) e irrorarlo con il vino della marinata. Aggiungere poco brodo e cuocere per circa 2 ore a fuoco lento.

Quando la carne è cotta, adagiatela su un piatto da portata. Frullate insieme il fondo di cottura e le verdure, e usatele come salsina di accompagnamento per l'arrosto.

A FINE PASTO

Pere al vino rosso

pere tipo kaiser
vino rosso
scorza di limone
cannella
1 pezzetto di bacca di vaniglia
chiodi di garofano
3 cucchiaini di zucchero

Sciacquare le pere intere e disporle con il picciolo verso l'alto in una pentola stretta, in modo che restino tutte in piedi l'una contro l'altra.

Versare il vino rosso, coprirle con l'acqua zuccherata, aggiungere la scorza del limone e gli aromi, e farle cuocere a fuoco alto per circa 15-20 minuti, finché siano tenere.

Toglierle dalla pentola, far addensare la salsa al vino ancora in pentola, e servirla come uno sciroppo accanto alle pere.

Si può inoltre aggiungere poca panna montata sormontata da una granella di nocciole.

Fragole o pesche al vino

fragole biologiche o pesche a pasta gialla
vino rosso
zucchero
cannella

Pulire la frutta e tagliarla a pezzetti o a fettine.

Metterle in una ciotola alta insieme al vino e aggiungere 3-4 cucchiaini di zucchero. Far macerare in frigorifero per una notte.

Servire la frutta nei bicchieri con il vino: la frutta va mangiata con una forchetta o uno spiedino, e poi si termina bevendo il vino aromatizzato.

Vin brulé

1 litro di vino rosso

1 scorza di limone

1 scorza d'arancia

6 cucchiaini di zucchero

bacche di cannella, chiodi di garofano

1 mela gialla

Pulire l'arancia e il limone e privarli della buccia.

Mettere il vino in una pentola alta e unirvi lo zucchero, le scorze di agrume, cannella e chiodi di garofano e una mela tagliata a pezzetti.

Portare a ebollizione il vino. Quando è ben caldo, avvicinare un fiammifero alla superficie del vino e fiammeggiarlo, in modo da bruciare l'acool residuo.

Far cuocere ancora per qualche minuto e servire ben caldo nelle tazze alte, filtrandolo con un colino a maglie strette.