

Cartoccio di picci all'aglione aromatico

1° Piatto vincitore ideato e realizzato dallo staff di cucina
Contrada del Poggiolo
Edizione 2011

Ingredienti per 4 persone:

Per i picci:

- Acqua q.b.
- Farina q.b.
- Sale

Per l'aglione:

Aglione, basilico, timo, capperi, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva DOP, sale e pepe.
Ci preme sottolineare che tutti i nostri prodotti, escluso il sale, sono a Km.0

Preparazione:

Far soffriggere l'aglione intero con l'olio extravergine d'oliva DOP Terre di Siena.

Aggiungere la polpa di pomodoro e lasciar cuocere per mezz'ora circa a fuoco lento, mescolando spesso. Aggiustare di sale e pepe.

A fine cottura schiacciare l'aglione con una forchetta.

Intanto cuocere i picci in abbondante acqua salata, scolandoli prima che termini la cottura.

Condire la pasta con il sugo all'aglione e sistemare i picci conditi nei cartocci precedentemente preparati.

Aggiungere l'aglione fresco a fettine, i capperi, il basilico e il timo completando con un filo d'olio.

Chiudere i cartocci ed infornare a 180° per 5 minuti.

Adagiare su un piatto e servire i cartocci chiusi.

Corone di chianina con crema di peconzola...e un pensiero tricolore

II° Piatto vincitore ideato e realizzato dallo staff di cucina

Contrada del Poggiolo

Edizione 2011

Ingredienti:

Filetto di Chianina

Alloro

Sale

Olio extravergine di oliva

Peconzola

Brodo

Preparazione:

Preparare la crema di Peconzola con cubetti di formaggio fatti sciogliere a bagnomaria con un bicchierino di brodo.

Tagliare il filetto a fette di circa 2 centimetri.

Cuocere sulla griglia con brace aromatizzata alle foglie di alloro fresche.

A cottura ultimata disporre il filetto sul piatto su cui è stata preparata una corona di alloro.

Condire con sale e un filo di olio extravergine di oliva.

Completare con la crema di Peconzola e decorare con ribes rosso.

Zuppa toscana con tagliolini di farro

Contrada di Collazzi

Edizione 2011

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di legumi misti tra fagioli corona (ciabattoni), borlotti, cannellini e lenticchie
Cipolla, sedano, carota
Sale pepe, peperoncino
Olio extra vergine d'oliva
400 gr di polpa di pomodoro
Acqua

Per la pasta:

2 uova
1 hg di farina 0
1 hg. di farina integrale di farro

Preparazione:

Mettere a bagno la zuppa per almeno 12 ore.

Lessare in abbondante acqua salata.

Far soffriggere cipolla, sedano, carota ed un po' di peperoncino con l'olio, aggiungere il pomodoro, sale e pepe e far insaporire per circa 10 minuti.

Aggiungere al soffritto la zuppa lessata e far bollire ancora per 15 minuti.

Preparare una sfoglia con le uova, la farina 0 e la farina di farro e tagliarla a piccole strisce sottili.

Aggiungere i tagliolini ottenuti alla zuppa e servire con olio extra vergine di oliva .

Regina in porchetta con cipolle sotto cenere e pane di farro

Contrada di Collazzi
Edizione 2011

Ingredienti:

Una carpa regina
Rigatino, sale, pepe, aglio, rosmarino, finocchio
Olio di oliva
Vino bianco
Aceto rosso
Cipolle

Per il pane:

800 gr. farina 0
200 gr farina di farro
un cucchiaino di sale
20 gr di lievito
una tazzina d'olio extra vergine di oliva
700 cl di acqua

Procedimento:

Spellare la regina, lavarla con aceto rosso e pillottarla con un trito di rigatino, rosmarino, aglio, sale, pepe e finocchio.

Farla insaporire per alcune ore.

Cuocerla a fuoco lento, adagiata sopra delle canne di ligo con olio e vino bianco, bagnandola ogni tanto con il fondo di cottura e senza mai rigirla.

Cuocere le cipolle sotto la cenere calda e condirle con olio e sale.

Per il pane:

Impastare tutti gli ingredienti e lavorarli a lungo fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare lievitare per almeno 2 ore. Lavorare il pane, dargli la forma e metterlo in una teglia leggermente infarinata.

Lasciare lievitare ancora per almeno 30 minuti ed infornare a 200° per circa un'ora.

Tagliatelle al cacao amaro con ragu' finto di cinghiale

Contrada le Coste

Edizione 2011

Ingredienti per 6 persone:

Tagliatelle fatte a mano:

450 gr. di farina "0" fresca di mulino
3 uova fresche di giornata del pollaio di Fosca
60 gr. di cacao amaro
½ bicchiere di acqua
Sale q.b.

Il Cinghiale di Fosco:

1 kg. di cinghiale del "Cacciator Fosco"
Olio extravergine di oliva dell'oliveto di Contrada
Odori misti freschi dell'orto di San Biagio
Vino rosso campagnolo
100 gr. di pinoli
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Procedere ad impastare tutti gli ingredienti formando una fontana con la farina ed il cacao e, disponendovi al centro le uova ed il sale.

Dopo aver ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, lasciarlo riposare coperto con pellicola per almeno 30 minuti, in modo che la pasta si possa rilassare.

Stendere la sfoglia delle tagliatelle ottenendo dei fogli spessi circa 0.5 mm e tagliarla.

Marinare il cinghiale nel composto di acqua, vino rosso, sale e pepe per 8 ore.

Nel frattempo preparare il trito di odori, tagliare il cinghiale a piccoli pezzi, aggiustare di sale e pepe e metterlo nelle verdure in pari tempo.

Rosolarlo, sfumarlo con il vino rosso e portarlo a cottura con il brodo di carne.

Ultimata la cottura togliere dalla pentola una parte e tagliarlo di nuovo a punta di coltello, amalgamando il tutto con un po' di farina. Al momento di condire le tagliatelle tritare finemente i pinoli e spolverare abbondantemente il piatto.

Coscio di capriolo al ginepro con cipolle caramellate e un omaggio al patriottismo italiano

Contrada le Coste

Edizione 2011

Ingredienti per 6 persone:

500 gr. di coscio di capriolo del "Cacciator Angelo"

Bacche di ginepro del bosco di Poggiano q.b.

Olio, sale, pepe, farina q.b.

Vino rosso campagnolo

Susine "Cosce di Monaca" di Montepulciano

Albicocche nostrane dello spingitore Giovanni

Omaggio al patriottismo italiano:

600 gr. di ricotta di pecora dei pascoli poliziani

6 albumi di uova fresche del pollaio di Fosca

50 gr. di parmigiano

6 zucchine medie dell'orto di San Biagio

Sale q.b.

Preparazione:

Marinare il capriolo nel composto di acqua, vino rosso, sale, pepe e bacche di ginepro per 12 ore.

Terminata la marinatura asciugare la carne e tagliarla a fette.

Nel frattempo scaldare in padella olio e bacche di ginepro, infarinare i pezzi di coscio ed adagiare il tutto nell'olio caldo.

Lasciare cuocere per circa 5 minuti per parte, aggiustare di sale e sfumare con vino rosso.

Affettare le cipolle, farle scaldare in casseruola nell'olio caldo con lo zucchero, finchè non diventano dorate ed aggiustare di sale e disporle sopra al coscio di capriolo.

Foderare 6 stampi da soufflé, imburrarli e disporre le zucchine a piacere.

Frullare la ricotta con gli albumi, il sale e il parmigiano, aggiungere i cubettini di zuccina trifolati con olio e sale, riempire gli stampi e cuocere a bagnomaria in forno a 170° per 30 minuti circa.

Guarnire il piatto con albicocche e susine "Cosce di Monaca" in agrodolce.

Cinghiaroni avvinati

Contrada di Voltaia

Edizione 2011

Ingredienti della zuppa per 4 persone:

per il sugo bianco di cinghiale:

1 Kg. di cinghiale, 500 gr. di carne macinata di vitellone Chianino, cipolla, sedano, carota, aglio, sale, pepe nero, ½ bicchiere di olio extravergine di oliva, 100 gr. di mandorle sgusciate, 1 mela (noi abbiamo usato la mela farinaccia), Vino Nobile di Montepulciano q.b.

per i maccheroni:

500 gr. di farina di grano tenero, 100 gr. di farina di grano saraceno, 3 uova, un pizzico di sale, 1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva

per la guarnizione:

½ mela, zucchero di canna q.b., Vino Nobile di Montepulciano q.b.

Preparazione:

mettere in un tegame di coccio il nostro Olio Extravergine ad avviare il soffritto con tutti gli odori, e quando giunti a giusta doratura aggiungere la carne macinata di cinghiale e di vitellone Chianino, che nel frattempo abbiamo mescolato assieme. Aggiungere sale e pepe e far rosolare a fuoco lento. Quando la carne raggiunge la sua doratura, aggiungere il Vino Nobile di Montepulciano e far evaporare, quindi portare a termine la cottura aggiungendo a piccole dosi del brodo di carne, preferibilmente sempre di Chianina.

A cottura ultimata aggiungere la mela tagliata a piccoli pezzi e le mandorle sgusciate, in modo che esse abbiano solamente da sentire il calore del sugo ormai finito, e lasciare a riposare fino a raggiungere la temperatura di servizio.

Nel frattempo prepariamo la nostra pasta, mescolando assieme le due farine e facendo con queste una fontana, rompiamo dentro le uova, aggiungiamo un pizzico di sale, il cucchiaio di Olio Extravergine, ed iniziamo a lavorare impastando. Amalgamati assieme tutti gli ingredienti, lavoriamo con le mani la nostra pasta fino a quando essa non è diventata giustamente morbida, raccogliendola assieme a mo di collinetta, poi la copriamo con un panno lasciandola riposare per una mezzoretta.

Lavoriamo quindi la sfoglia a "ranzagnolo" (il matterello), fermandoci all'altezza da noi gradita, ma non troppo bassa, lasciandola poi ad asciugare. Tagliamo la sfoglia a strisciole nel modo poliziano, ovvero non troppo strette e non troppo grandi, terminando così i nostri maccheroni, e procediamo poi alla cottura per circa 10 minuti. In un piccolo tegame poniamo ½ mela tagliata a fettine, e la facciamo caramellare con lo zucchero di canna ed il Vino Nobile di Montepulciano, fino a quando le mele saranno "avvinate". A cottura avvenuta scoliamo bene i maccheroni, ed in una terrina li condiamo con il sugo bianco di cinghiale al Vino nobile, li adagiamo al centro del piatto di servizio, con una guarnizione di mele avvinate, augurante il buon appetito.

Faraona fichi e nobile

Contrada di Voltaia

Edizione 2011

Ingredienti per 4 persone:

1 faraona
300 gr. di cipolline
100 gr. di olive verdi
100 gr. di rigatino toscano stagionato
200 gr. di fichi secchi
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
1 bottiglia cl.75 di Vino Nobile di Montepulciano

Preparazione:

La sera prima, o almeno 5/6 ore antecedenti la preparazione di questo piatto, mettiamo in infusione i fichi secchi con il Vino Nobile di Montepulciano.

Tagliamo a pezzi non troppo grandi la faraona, e la mettiamo a cuocere in una padella di rame a fuoco vivace assieme al rigatino tagliato a listelli, alle cipolline, alle olive, aggiungendo subito un poco di olio extravergine di oliva e sale e pepe a nostro piacimento.

Facciamo quindi rosolare il tutto per circa 40 minuti e poi aggiungiamo un bel bicchiere di Vino Nobile che la sera prima avevamo messo in infusione con i fichi, e facciamo evaporare.

Nel frattempo abbiamo iniziato a preparare la nostra riduzione di Vino Nobile e fichi, mettendo in un tegame sempre di rame i fichi ed il Vino Nobile.

Portiamo a ebollizione e, raggiunto il punto di riduzione desiderato, spegniamo il fuoco e facciamo riposare per una mezz'oretta.

Poniamo qualche pezzo di faraona al centro del piatto di servizio, guarniamo con alcuni fichi secchi e la riduzione di Nobile e fichi e serviamo.

PICI DELLA MEMORIA ovvero PICI AL PESTO DI SALVIA BIOLOGICA DELL'ORTO DELLA VALERIA

Contrada di Cagnano
Edizione 2011

Ricetta per 8 persone:

Per i picci:

1 kg. di farina
1 uovo intero
Acqua tiepida q.b.

Per il pesto di salvia:

100 gr. di foglie di salvia
100 gr. di pinoli sgusciati
50 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
50 gr. di pecorino grattugiato
Olio q.b.
Sale grosso q.b.

Preparazione:

Impastare la farina, l'uovo e l'acqua fino a ottenere un composto liscio ed elastico.

Farlo riposare per circa mezz'ora, avendo cura di coprirlo con una pellicola, in modo che non si formi la "crosta" sulla pasta. Stendere poi i picci, chiedendo aiuto a qualche massaia poliziana, se si dovesse trovare in difficoltà.

Lavare le foglie di salvia e pestarle in un mortaio con i pinoli, il parmigiano, il pecorino, l'olio e il sale grosso fino ad ottenere un composto omogeneo ma non troppo cremoso.

Lessare i picci in abbondante acqua salata, scolarli e amalgamarli al composto, aggiungendo un po' di parmigiano, se gradito.

Servire guarnendo con pinoli e foglie di salvia.

Filetto in crosta con quenelles di mele (“MAIALETTO AL SACCHETTO”)

Contrada di Cagnano

Edizione 2011

Ricetta per 5 persone

Per il filetto:

200 gr. di filetto di maiale
3 salsicce fresche
½ kg di pane salato
15 fette di pancetta fresca

Per le quenelles di mele:

3 mele “scrocchierelle”
1 scalogno
1 gambo di sedano
2 cucchiaini di aceto di mele
Peperoncino q.b.

Preparazione:

Tagliare a filo il pane a metà, “smollicarlo” e spalmarci la salsiccia fresca.

Salare e impepare il filetto, passarlo in padella con un po’ di olio per poi adagiarlo dentro il pane, insomma metterlo al sacchetto. Foderare la pagnotta con le fette di pancetta fresca.

Mettere in una teglia, in forno a 200° per 40 minuti.

Tagliare a pezzetti le mele prive della buccia, tritare lo scalogno e mettere tutto in padella con un gambo di sedano, due cucchiaini di aceto di mele e una spolverata di peperoncino. Quando le mele si saranno appassite, frullare ad immersione per ottenere una crema. Con l’aiuto di due cucchiaini, e se non bastassero, di un cuoco francese, formare le quenelles.

GNOCCHETTI MIRALAGHI

Contrada di Gracciano

Edizione 2011

Per persona

Ingredienti:

circa 5 gamberetti di lago, 1 cappella di fungo porcino netta e soda (1 e ½ se piccoli), nipitella

Preparazione:

Sgusciare i gamberetti e fare un brodino abbastanza ristretto con code, teste e gusci.

In padella fare saltare i gamberetti con i funghi, con olio e sale, aggiungere poi il brodo e far tirare la salsa con grana (o burro e farina).

Servire il piatto con due pizzichi di nipitella.

LUCCIO DEI CHIARI DI MONTEPULCIANO RIPIENO

Contrada di Gracciano

Edizione 2011

Ingredienti:

1 luccio da 1,5 kg già pulito
2 salsicce spellate
100 gr. di pangrattato
Prezzemolo tritato
1 spicchio d'aglio
Buccia di ½ limone
2 cucchiaini di olio

Preparazione:

Mescolare con le salsicce 100 gr di pan grattato, il prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio, la buccia del limone e due cucchiaini d'olio. Impastare il tutto, riempire il luccio, cucire l'apertura con ago e filo di cotone e cuocere in forno a 200°.

Pici alle streghe

Cuoca: Vittoria Torelli
Contrada di San Donato
Edizione 2011

Ricetta per 6 persone

Ingredienti per i pici:

1 kg di farina
1 uovo
Una presa di sale
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 bicchiere d'acqua

Per il condimento:

Verdure di stagione (2 etti di spinaci)
Pecorino di fossa
Cipolla, spiedino di aglio
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe, bacche di ginepro

Preparazione:

Preparare una fontana con la farina e versate all'interno l'acqua, l'olio, l'uovo e il sale; impastare il tutto fino ad ottenere una palla soda e liscia che lasceremo riposare per mezz'ora; trascorso questo tempo stendere la sfoglia, tagliare e "appiciare" a mano.

Lessare le verdure di stagione e preparare in una padella bassa e larga l'olio extravergine di oliva, uno spiedino di aglio, che poi leveremo una volta pronto il condimento, la cipolla tagliata finissima e qualche bacca di ginepro. Far andare a fuoco basso la cipolla che non deve prendere colore ma deve sudare, poi mettere le verdure tritate grossolanamente e aggiungere il sale e il pepe.

Una volta cotti i pici in abbondante acqua salata scolarli e farli saltare in padella con il condimento. Impiattare e cospargere di pecorino di fossa. Servire ben caldi.

Coniglio in porchetta

Cuoca: Vittoria Torelli

Contrada San Donato

Edizione 2011

Ingredienti (per 8 persone):

1 coniglio di circa 1,4kg
2 etti di macinato di vitellone
4 salsicce
½ kg di capocollo fresco
6 fette di rigatino fresco
Salvia, rosmarino, timo, maggiorana
Una presa di finocchio
Un cucchiaino di farina, un po' di pinoli
Qualche goccia di aceto balsamico
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
Vino rosso

Preparazione:

Disossare il coniglio, fare un trito degli aromi freschi, unire sale e pepe e spalmare sul coniglio bene aperto, stendere su di esso il macinato, la salsiccia fresca e il capocollo tagliato a listarelle. Pressare bene il tutto poi chiudere e cucire. Avvolgere il coniglio con le fette di rigatino, salare e mettere una presa di finocchio e legare con uno spago da cucina. Aggiungere un po' di olio extravergine d'oliva, mettere in forno a 180°, girare ogni tanto e mettere a metà cottura del vino rosso. Cuocere per circa 80 minuti. A cottura ultimata, togliere il coniglio dalla teglia, filtrare il sughetto e rimetterlo nella teglia aggiungendo qualche goccia di aceto balsamico, un cucchiaino di farina un po' di pinoli sminuzzati. Affettare il coniglio tiepido e cospargerlo con il sughetto ottenuto.

Maltagliati al cacao con sugo bugiardo di cinta senese

Cuoca: Le massaie di Talosa

Contrada di Talosa

Edizione 2011

Ricetta per 4 persone

Ingredienti per il sugo:

400 gr. di magro di cinta senese macinato grosso
½ carota, 1 cipolla media, 1 gambo di sedano
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
½ bicchiere di Vino Nobile di Montepulciano
Sale e pepe q.b.

Per i maltagliati:

400 gr. semola di grano duro
3 cucchiaini di cacao amaro biologico
4 uova medie
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Preparazione:

Fare appassire le verdure tagliate sottili in un tegame con l'olio, aggiungere la macinata, cuocere a fuoco medio. Sfumare con il vino Nobile, continuare la cottura fino a evaporazione del vino, tenere in caldo.

Setacciare la semola di grano duro con il cacao, formare una fontana al centro della spianatoia, rompervi le uova, aggiungere l'olio, lavorare l'impasto molto bene.

Stendere la pasta con la macchina per compattare al meglio gli ingredienti, tagliare la pasta della forma desiderata.

Cuocere in abbondante acqua salata, aggiungere il condimento caldo e servire.

Coscio di cinta senese alle mele verdi

Cuoca: Le massaie di Talosa

Contrada di Tolosa

Edizione 2011

Ingredienti per 4 persone:

Trancio di coscio di cinta senese di circa 800 gr.

1 bicchiere di olio extravergine di oliva

4 mele verdi

Rosmarino, salvia, aglio

Sale e pepe

1 bicchiere di Vino Nobile

Preparazione:

Preparare la carne con sale, pepe e aromi alcune ore prima.

Sbucciare due mele e dividerle a metà.

Trasferire il coscio in una teglia da forno con gli aromi, le mele e l'olio.

Infornare per circa tre ore a calore medio basso. Girare più volte. A metà cottura bagnare con il vino.

A cottura ultimata sgocciolare la carne e farla raffreddare. Sbucciare e affettare sottile le mele rimaste, setacciare il fondo di cottura, aggiungere le mele crude e tenere in caldo.

Tagliare la carne a fettine sottili, irrorare con il fondo di cottura insieme alle mele crude e servire.