



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Concorso gastronomico
A tavola con il Nobile

**Ricette partecipanti
edizioni 2003-2007**



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al sugo di coniglio

Ricetta di Vittoria Monami

Contrada di San Donato

Vincitrice Anno 2003 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti per 6 persone

Pici

- 1 kg di farina 00
- una presa di sale
- 1 bicchiere d'acqua
- 2 cucchiaini di olio

Sugo

- 1/2 coniglio
- 3 etti di macinato di manzo
- 1 cipolla
- 1 sedano
- una presa di finocchi
- aglio
- 1/2 kg di pomodori maturi
- olio
- sale e pepe q.b

Preparazione

Preparate una fontana con la farina e versatevi all'interno l'acqua, l'olio e il sale. Impastate velocemente fino ad ottenere una palla liscia e morbida, fate riposare l'impasto per circa mezz'ora. Stendete la palla fino ad ottenere una sfoglia di circa 1 cm di spessore, tagliate e "appiciate" a mano. Mettete in un tegame olio, sale e pepe e il trito di sedano, cipolla e aglio, aggiungete una presa di finocchio, il coniglio a piccoli pezzi e il macinato di manzo. Fate rosolare il tutto a fuoco vivo, aggiungete un bicchiere di vino rosso e una volta evaporato aggiungete i pomodori, dopo averli tagliati a pezzettini.

Lasciate cuocere per circa 1 ora e mezzo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Faraona alle “cosce” di monaca

Ricetta di Vittoria Monami

Contrada di San Donato

Vincitrice Anno 2003 del concorso “A tavola con il Nobile”

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona piccola kg 1,2
- circa
- 4 etti di salsiccia fresca
- 3 fette di Lardo Toscano
- 10 Cosce di Monaca (susine di Montepulciano)
- olio extra vergine d’oliva
- sale, pepe e aromi naturali q.b.

Preparazione

Disossate la faraona e farcitela con salsiccia, lardo, cosce di Monaca, sale, pepe e aromi naturali, cucite le parti aperte e legate la faraona. Condite con olio extra vergine. Cuocete in forno a 180 gradi per circa 1 ora e mezzo.

Servire a fette.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatelle toscane fatte a mano con ragù di capriolo

Ricetta di Margherita Vivarelli

Contrada di Cagnano

Vincitrice Anno 2003 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti per 4 persone

Marinata

- 500 gr di polpa di capriolo (spalla o coscio)
- 1 litro di vino bianco
- 1 cipolla di media grandezza
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- pepe in chicchi

Tagliatelle

- 2 uova
- Olio extravergine di oliva
- Latte
- Farina 0 (meglio metà digrano tenero e metà di grano duro)
- Sale

Preparazione

Tagliate la carne a pezzetti aggiungendo quella di vitellone almeno per la metà del peso della prima.

Fate un battuto con gli odori della marinata, unite poi la carne, l'olio extravergine di oliva, sale pepe quanto basta.

Fate cuocere lentamente e a metà cottura bagnate con vino bianco e aggiungete il peperoncino.

Quando il vino sarà evaporato aggiungete il concentrato di pomodoro e la polpa quanto basta.

Cuocete a fiamma bassa per circa un'ora e mezzo. Per la preparazione delle tagliatelle toscane impastate le uova con due mezzi gusci di olio extravergine di oliva e due di latte, salate e lavorate la pasta finchè non si ottiene una palla liscia e morbida. Lasciate riposare per una decina di minuti, stendete la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia

non sottilissima. Lasciatela riposare e tagliatela a striscette di circa 1 cm.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici fatti a mano al sugo toscano

Ricetta di Giovanna Chiucini

Contrada di Gracciano

Vincitrice Anno 2003 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti per 6 persone

Impasto

- 800 gr di farina
- 1 uovo
- 250 cl di acqua
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- Sale q.b.

Sugo toscano

- 300 gr di manzo macinato
- 150 gr di maiale macinato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sedano
- 700 gr di pomodori pelati

Preparazione

Lavorate gli ingredienti e tenete l'impasto a riposo per un'ora circa. Stendete la pasta, tagliatela a strisce e tirate i picci a mano. Rosolate la carne con il trito di cipolla, carota, il prezzemolo ed il sedano con olio di oliva e sfumate con il vino.

Aggiungete 700 gr di pomodori pelati, sale e pepe quanto basta.

Fate cuocere lentamente per circa tre ore. Cuocete in acqua bollente con sale e un filo di olio, scolate e condite

con il sugo toscano.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Anatra farcita al Vino Nobile

Ricetta di Giovanna Chiucini

Contrada di Gracciano

Anno 2003

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra di media grandezza
- 300 gr di manzo
- 100 gr di petto di tacchino
- 50 gr di magro di maiale
- 50 gr di Mortadella di Bologna
- 1 uovo

Preparazione

Pulite accuratamente e disossate un'anatra di media grandezza. Amalgamate il tutto e inserite nell'anatra la farcitura. Chiudete bene l'anatra e cuocetela in forno a 200 gradi per 2 ore circa.

Tagliate infine a fettine sottili e servite in salsa di Vino Nobile (*).

(*). Segreto della cucina della Contrada di Gracciano.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Rivoltolo costaiolo

Ricetta della tradizione contradaiola

Contrada de Le Coste

Anno 2003

Ingredienti per 4 persone

- Acqua
- Farina
- Sale q.b.

Preparazione

La ricetta tradizionale poliziana prevede acqua, farina e un pizzico di sale, miscelati in modo da formare un impasto abbastanza liquido, versate in una padella riscaldata sul fuoco e “untatela” con cotenna di prosciutto, perché l’impasto non si attacchi. Girate il rivoltolo una sola volta (meglio se al salto) e cuocete in pochi minuti.

Il piatto nella versione della contrada Le Coste (che lo realizza da moltissimi anni) prevede una fetta di prosciutto da stendere all’interno del rivoltolo e, nel periodo adatto dell’anno, un fico abbinato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al sugo di nana alla moda dell'Imola di Talosa

Ricetta di Imola Tozzi
Contrada Talosa
Citazione 2003

Ingredienti 4/6 persone

Sugo

- 1 nana (anatra domestica)
- cipolla_sedano
- carota
- _aglio
- _pezzemolo
- llio
- vino bianco
- pomodori ciliegini
- sale, pepe q.b.

Pici

- farina
- _acqua
- 1 uovo
-

Preparazione

Spolpate la nana, marinatela insieme ai durelli” (piccole parti dello stomaco e delle interiora), mettetela a rosolare nell’olio con sale, pepe, aglio, aggiungendo il battuto di cipolla, sedano, carota e prezzemolo tritato finemente.

Quando la carne è ben rosolata, aggiungete il vino bianco e qualche ciliegina di pomodoro. Lasciate cuocere a fuoco lento per un’ora circa. Tirate una sfoglia con un uovo un po’ grosso, tagliate a striscioline e appicciate.

Cuocete la pasta al dente e condite con il sugo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cannelloni di farro al sugo di piccione

Dalla fantasia di Loredana e dalle mani di Silvana, Franca, Pia, Mirella e di tutta la Contrada
Contrada di Collazzi
Anno 2004

Ingredienti

- 500 gr. farina di farro
- 500 gr. farina di grano
- 6 uova

Ingredienti per il sugo di piccione:

- 2 piccioni
- 400 gr. di vitello
- 400 gr. di maiale
- 2 salsicce
- Scalogno
- Olio extravergine di oliva
- 2 bicchieri di vino rosso
- Besciamella fatta con 1 litro di latte, brodo di piccione, farina, burro

Preparazione

Preparare una sfoglia di pasta fatta con le farine sopra elencate, le uova e far cuocere in abbondante acqua salata. Preparare un trito di scalogno, aggiungere olio extra vergine e fare appassire, aggiungere la carne macinata di vitello, di maiale, la salsiccia e le polpe dei piccioni precedentemente cotte in forno con olio, rosmarino ed aglio. Aggiungere un bicchiere abbondante di vino rosso durante la cottura; a cottura ultimata amalgamare una parte del sugo con la besciamella. Riempire i cannelloni e tenere in forno a 150° per circa venti minuti. Una volta sistemati nel piatto coprire con la rimanente parte di sugo non amalgamato con la besciamella e cospargere di semi di finocchio selvatico.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Il collo d'ocio della trebbiatura

Contrada di Collazzi
Anno 2004

Ingredienti

- 5 colli d'ocio (in mancanza...di anatra)
- 800 gr circa di carne macinata di maiale e vitello
- 6 uova
- 100 gr circa di formaggio
- aglio, prezzemolo, noce moscata

Per accompagnare...

Tortino di patate e composta di cipolle di Tropea

Ingredienti per il tortino:

- 800 gr di patate
- besciamella preparata con 1 litro di latte
- 400 gr di ricotta
- 6 uova
- parmigiano e noce moscata q.b.

Ingredienti per la composta:

- 1 kg. cipolle di Tropea
- 200 gr. di zucchero
- aceto balsamico q.b.

Preparazione

Si prepara il ripieno per il collo con gli ingredienti prima elencati, poi si prende la pelle esterna del collo e si riempie. Si lega e si cuce il tutto e si fa bollire nel brodo preparato con la parte interna del collo per circa un'ora e mezzo.

Per il tortino di patate si usano invece patate lessate e schiacciate, si mischiano con i tuorli, besciamella e ricotta aggiungendo in ultimo le chiare montate a neve. Cuocere in forno a 180° per 45 minuti.

Per la composta di cipolle di Tropea:

Si passano le cipolle in padella con l'olio, si aggiunge lo zucchero facendo cuocere per almeno mezz'ora. Lasciare raffreddare e successivamente aggiungere l'aceto balsamico.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Girandole di Collazzi

Ricetta di Silvana, Franca ed Andrea dell'Albergo Villa Ambra
Contrada di Collazzi
Anno 2004

Ingredienti per 8/10 persone

Per il ripieno:

- 1 cavolo di circa 1 kg
- 1 kg ricotta
- 1 faraona
- 2 salsicce
- 1 fetta abbastanza spessa di rigatino
- sale, pepe e noce moscata q.b.
- sedano, carota, aglio, cipolla

Ingredienti per la salsa:

- 1 kg di pomodori freschi appena colti
- olio, aglio e basilico

Ingredienti per la sfoglia:

- 1 kg farina
- 6 uova

Preparazione

Bollire il cavolo e condire con sale, pepe, noce moscata ed amalgamare con la ricotta.

Cuocere la faraona (precedentemente disossata e macinata) in abbondante olio extra vergine di oliva insieme ad un battuto di cipolla, carota, sedano, aglio ed insieme alla salsiccia ed al rigatino tagliato in piccoli pezzi.

Durante la cottura aggiungere brodo ed un bicchiere di Vino Nobile di Montepulciano.

Preparare una salsa facendo soffriggere dell'aglio in olio extra vergine di oliva ed aggiungendo i pomodori appena colti, sbucciati, fatti a pezzi e poi passati. Stendere la pasta sfoglia, coprire con uno strato del sugo di carne e cavolo, arrotolarla su sé stessa, avvolgerla in un panno e far bollire il rotolo ottenuto per 10-15 minuti.

Far raffreddare, tagliare a fette, cospargere con Pecorino di Pienza e passare in forno per 10 minuti. Guarnire con la salsa di pomodoro.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Polenta con i friccioli

Ricetta di Margherita Vivarelli

Contrada di Cagnano

Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

- farina di grano turco gialla qualità fioretto
- pancetta di maiale anche saltata in padella per fare friccioli
- pecorino stagionato grattugiato (oppure si può condirla con ragù e parmigiano)
- 500 gr di farina gialla e circa 2 litri d'acqua
- 200 gr di rigatino fresco

Preparazione

Salare l'acqua e farla scaldare, aggiungere a pioggia la farina sempre girando il composto in modo che non si formino

grumi. Portare ad ebollizione e sempre girando farla cuocere per 40-50 minuti.

A parte tagliare a cubetti il rigatino e farlo sciogliere in padella finchè la carne non sarà asciutta (friccioli) salare leggermente e trascorsi circa 30 minuti di cottura aggiungere i friccioli e un po' di unto alla polenta (continuare a girare). Si può servire a cucchiaiate nel piatto oppure versata sulla spianatoia e tagliata a fette.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Penne alla disperata

Ricetta di Margherita Vivarelli

Contrada di Cagnano

Anno 2004

Ingredienti per 10 persone

Per il sugo:

- 1/2 kg di prezzemolo, basilico e 2 spicchi di aglio per il fondo
- Olio di oliva e sale q.b.
- Qualche fogliolina di aromi di stagione
- 1/2 kg di polpa di pomodoro
- Peperoncino q.b.
- 20 gr. di origano q.b.
- 20 gr. di pasta di acciughe
- 200 ml. di panna liquida per schiarire il fondo
- 50 gr. di rigatino
- Parmigiano o pecorino o ambedue q.b.

Preparazione

Tritare finemente il prezzemolo, aglio e basilico, mettere in un tegame a fondo pesante con poco olio e far andare a fuoco lento in modo che gli odori non si arrostiscano. Quando avranno preso un bel colore, aggiungere la polpa di pomodoro, il sale e il peperoncino. Fare cuocere il tutto a fuoco basso, quando il pomodoro si sarà ritirato aggiungere l'origano e un filetto di acciuga (o una parte di essa).

Cuocere la pasta al dente e intanto schiarire il sugo con qualche cucchiaino di panna da cucina. In una padella, con poco olio, fare andare il rigatino tagliato a cubetti e mettere la pasta appena scolata, il sugo schiarito, il formaggio e girare con il mestolo velocemente. Servire ben calda.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Ossobuco con piselli alla toscana

Ricetta di Margherita Vivarelli
Contrada di Cagnano
Anno 2004

Ingredienti per 10 persone

- 10 ossobuchi di vitellone
- cipolla, sedano, carota, prezzemolo per il fondo
- 50 gr. di olio di oliva
- 2 hg. di polpa di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco secco poco brodo
- 1 kg di piselli con cipolla

Preparazione

Preparare il fondo con olio, una noce di burro, carota e sedano tagliati grossolanamente. Intanto battere gli ossobuchi e tagliare i nervetti e le pelli in modo che quando cuociono non si attacchino alla pentola. Salate, pepate e infarinate gli ossobuchi. Far andare il fondo a fuoco basso, quando gli odori saranno leggermente dorati mettere gli ossobuchi, farli rosolare da ambedue le parti e bagnarli con il vino bianco.

Quando sarà evaporato aggiungere una tazza di brodo, coprire e lasciare cuocere a lungo a fuoco basso. In un'altra padella fare andare (con poco olio) la cipolla tagliata sottile, aggiungere i piselli, bagnare con brodo di dado vegetale, sale e zucchero; far cuocere a fuoco basso per una mezz'ora e poi passare il tutto nel tegame degli ossobuchi. Servire l'ossobuco sui piselli.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici cacio e pepe

Contrada di Gracciano
Anno 2004

Ingredienti

Per i pici:

- 800 g. di farina
- 1 uovo
- 250 cl. d'acqua
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale q.b.

Per il condimento:

- 200 g. di pecorino stagionato
- pepe q.b.

Preparazione

Per la pasta:

Lavorare gli ingredienti e far riposare l'impasto per circa un'ora.
Stendere la pasta, tagliatela a strisce e tirare i pici a mano.

Per il condimento:

Grattugiare il pecorino e aggiungere il pepe.
Cuocere i pici in acqua bollente con il sale e unpo' d'olio.
Scolate, condite e...Buon appetito!!!!



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliata e taccole al pomodoro fresco

Ricetta di Giovanna Chiucini
Contrada di Gracciano
Anno 2004

Ingredienti per 6 persone

- 900 gr. lombata
- 1 kg di taccole
- Sale, olio, pepe,
- aglio, cipolla, pomodoro
- fresco q.b.

Preparazione

Tagliata alla griglia (cottura leggera)

Taccole bollite con gli ingredienti (tipo all'uccelletto)



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

I ravioli della Renata al sugo di capriolo

Ricetta della Contrada rielaborata da Renata Dottori
Contrada Le Coste
Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

Per i ravioli di pasta fresca:

- Farina "00" fresca di mulino
- 2 uova fresche di giornata del pollaio di Contrada
- 300 gr. ricotta fresca di puro latte di pecora
- 300 gr. spinaci di Contrada dall'orto di San Biagio
- 300 gr. formaggio di latte di mucca stagionato
- Noce moscata, sale, pepe bianco q.b.

Ingredienti per il sugo di capriolo:

- 400 gr. capriolo di caccia dal bosco di Poggiano
- 400 gr. arista di cinta senese
- Olio extravergine di oliva dell'oliveto di Contrada
- 400 gr. polpa di pomodoro dall'orto di San Biagio
- Sale, peperoncino q.b.

Preparazione

Per il ripieno:

unire la ricotta con gli spinaci e le due uova, dopodichè aggiungere formaggio e noce moscata, sale e pepe bianco.

Per la sfoglia:

unire due uova, farina e sale

Per il ragù:

in un dito d'olio extra vergine far cuocere il capriolo a piccoli pezzi, arista di cinta senese con gli odori. Quando è ben rosolato aggiungere la polpa di pomodoro.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

La nana in porchetta guarnita alla moda costaiola

Ricetta di Renata Dottori
Contrada Le Coste
Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

- 1 nana (anatra) giovane del pollaio di Contrada
- 4 fette di rigatino di cinta senese (salato)
- 2 rametti di finocchio fresco del Poggio delle Pietrose
- Spruzzata di Vino Rosso
- prime uve della vigna de' Canneti
- Odori dell'orto di San Biagio (salvia e aglio)
- Pepe nero, sale q.b.

Per la guarnizione:

- 400 gr. di cipolline dall'orto di San Biagio agrodolci in aceto di vino Rosso prime uve della vigna de' Canneti
- 400 gr. di patate novelle dall'orto di San Biagio rosolate con la nana

Preparazione

Riempire il busto dell'anatra con un battuto di finocchio fresco, rigatino, odori, pepe nero e sale. Adagiare l'anatra su una teglia ed infornare a 180°, a metà cottura spruzzare con vino rosso e far evaporare, aggiungere le patate novelle e portare a termine la cottura.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Ravioli di ricotta “pientina” con orecchio croccante di maiale allo zafferano della Val d’Orcia, con pera al Nobile su porri e panforti

Ricetta del ristorante “Le logge del Vignola”

Contrada del Poggiolo

Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

- sfoglia di pasta fresca all’uovo
- 1 orecchio di maiale
- 4 pere piccole
- Panforte 100 g
- Pecorino “Gran Riserva” 100 g
- Ricotta fresca pientina 200 g
- Pistilli di zafferano
- Porri 200 g
- Olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Presentazione

Adagiare la pera calda al Vino Nobile al centro del piatto di portata, disporvi i ravioli tutti intorno e terminare con pecorino “Gran Riserva”.

Preparazione

Preparare la sfoglia con la dose classica per 4 uova. Per il ripieno unire la ricotta all’orecchio di maiale precedentemente

lessato e tagliato a “julienne” ed i pistilli di zafferano, sale e pepe q.b.

Stendere la sfoglia, posizionare la farcia per tagliare i ravioli (6 a persona).

Cuocere le pere intere sbucciate nel Vino Nobile di Montepulciano.

Cuocere i ravioli, saltarli in padella con olio extra vergine di oliva, i porri tagliati e pezzettini di panforte.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Gnocchetti al vino bianco

Ricetta di Vittoria Torelli
Contrada di San Donato
Anno 2004

Ingredienti per 6 persone

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate
- 1 kg di farina
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.

Per il condimento:

- 1 cipolla a fette sottilissime
- 2 chiodi di garofano
- 1 ciuffetto di erba cipollina
- 1/2 cucchiaino di farina
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Preparazione

Bollite le patate fino alla cottura, schiacciatele e amalgamatele con l'uovo, il sale, il pepe e la farina, far tostare e prendere colore, quindi aggiungete un pizzico di erba cipollina ed una spruzzata di vino bianco; verrà una salsina molto liquida.

Nel frattempo fate bollire abbondante acqua, salate e gettate gli gnocchi.

Una volta cotti, passateli in padella per far prendere velocemente il sapore e serviteli ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici all'aglione delle massaie di Talosa

Contrada di Talosa
Anno 2004

Ingredienti per 6 persone

Per i pici:

- 800 gr di farina
- 275 cl di acqua
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 1 uovo
- sale q.b.

Per il sugo:

- olio di oliva
- aglio (circa 7-8 spicchi)
- peperoncino
- pomodori pelati
- prezzemolo finemente
- Tritato

Preparazione

Mettere in una casseruola olio di oliva q.b., l'aglio sbucciato ed il peperoncino a pezzettini.

Far soffriggere fino a che l'aglio diventa dorato.

A questo punto aggiungere i pomodori pelati e terminare la cottura.

Cuocere la pasta al dente e condirla con il sugo ottenuto. Per rendere ancora più saporito il preparato, una volta messa

la pasta nel piatto di portata, aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Ravioli del toro

Ricetta di Augusto Binarelli
Contrada di Voltaia
Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

- 2 uova
- 500 g di farina
- Olio extravergine di oliva e sale q.b.

Per il ripieno:

- 300 g di somarino
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- erbe e bacche aromatiche q.b.
- olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

Per il condimento:

- 300 g di peperone rosso
- 1 porro
- timo, olio extravergine di oliva, sale q.b.
- pecorino di fossa
- pepe a mulinello

Preparazione

Impastate con cura la farina, le uova, olio extra vergine di oliva e sale, formate una pasta soda e liscia e ben lavorata; quindi fatene una palla, avvolgetela in un tovagliolo e mettetela a riposo per circa 20 minuti. Nel frattempo preparate il

ripieno dei ravioli cucinando il somarino con tutti gli ingredienti; bagnate con Vino Nobile di Montepulciano, far evaporare; quindi lasciate raffreddare.

Per i ravioli cappare la pasta, adagiarci il ripieno di somarino e ritagliare.

Preparate una vellutata facendo andare in una padella il porro, il peperone ed olio extra vergine di oliva, a fine cottura aggiustate di sale e pepe quindi frullare il tutto. Lessate i ravioli in acqua bollente salata; scolate, fateli saltare in una padella con olio extra vergine di oliva e timo.

Adagiate in un piatto la vellutata e sistematevi sopra i ravioli.

Ultimate il piatto con scaglie di pecorino di fossa, una mulinellata di pepe ed un filo di olio extra vergine di oliva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Zuppa di fagiano con lenticchie

Ricetta delle massaie di Collazzi

Contrada di Collazzi

Anno 2005

Ingredienti

- 1 fagiano
- vino rosso e bianco
- brodo di carne
- 300 gr di lenticchie
- olio, sale, pepe, sedano,
- carota e cipolla

Preparazione

Lessare le lenticchie in acqua e sale. Cuocere il fagiano a pezzetti in una casseruola con sale, pepe e vino rosso. Togliere il fagiano e nel fondo di cottura mettere gli odori con il vino bianco e farli appassire. Aggiungere 1/3 di lenticchie lessate e fare insaporire. Disossare il fagiano lasciando alcuni pezzetti del petto e passarlo al setaccio con il fondo di cottura e le lenticchie.

Aggiungere il brodo di carne e far bollire per 10 minuti. Servire con fette di pane abbrustolito e con il petto di fagiano tagliato a pezzetti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Faraona alla salsa di Collazzi con composta di uva

Contrada di Collazzi
Anno 2005

Ingredienti

- 1 faraona
- salvia
- aglio
- sale e pepe

Per la salsa:

- 200 gr di frattaglie di pollo
- brodo di pollo
- pane tostato sbriciolato
- vino bianco secco
- aceto di vino
- succo di uva
- zucchero
- cannella
- pepe
- noce moscata
- composta di uva

Preparazione

Disossare la faraona e cuocerla con gli odori, sale e pepe. Preparare la salsa facendo bollire le frattaglie, nel brodo di pollo fino a farle diventare morbide, scolarle e quando si sono raffreddate batterle nel tagliere fino a farle diventare un impasto liscio, aggiungendo anche del brodo. Unire in una ciotola il pane e del brodo e lasciare riposare. Unire il tutto in un tegame e portare ad ebollizione e lasciare raffreddare. Servire la faraona con la salsa di frattaglie e la composta di uva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maccheroni toscani (tagliatelle) ai funghi

Ricetta di Margherita Vivarelli
Contrada di Cagnano
Anno 2005

Ingredienti per 4 persone

- 30 gr di funghi secchi
- 1 cipolla piccola
- 1 salsiccia fresca
- sale q.b.
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro

Preparazione

Lasciare ammorbidire i funghi in acqua tiepida per un'ora, poi strizzarli e tritarli finemente insieme alla cipolla. Intanto nella casseruola, con i due cucchiaini d'olio, far andare la salsiccia a fuoco molto basso cercando di dividerla con una forchetta. Aggiungere i funghi e la cipolla, salare leggermente, aggiungere un mestolo di acqua e il mezzo bicchiere di vino bianco. A fuoco moderato far evaporare il vino poi aggiungere il pomodoro.

Far bollire il composto sempre a fuoco moderato fino a completa cottura (circa 20 minuti).

Se il composto tende ad asciugarsi allentarlo aggiungere l'acqua d'ammollo dei funghi e controllare che sia giusto di

sale. Naturalmente sono necessarie tagliatelle fatte a mano.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pasta e Ceci

Contrada di Gracciano
Anno 2005

Ingredienti per 4 persone

Passato:

- 500 gr di ceci
- olio di oliva q.b.
- rosmarino
- sale e pepe q.b.
- aglio q.b.

Tagliatini:

- 2 uova
- Farina q.b.
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di olio

Preparazione

Mettere a bagno i ceci in acqua e sale un giorno prima. Cuocerli in acqua.

Mettere l'olio in una pentola con rosmarino e aglio e far rosolare.

Intanto i ceci devono essere passati e poi messi nella pentola con olio, rosmarino e aglio, e insaporiti.

Cuocere i tagliatini e metterli nel passato.

Servire con un filo di olio extra vergine di oliva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

L'ocio della trebbiatura

Contrada di Gracciano
Anno 2005

Ingredienti per 8 persone

- 1 ocio (oca)
- un ciuffo di salvia
- un po' di rosmarino
- aglio
- pepe q.b.
- sale q.b.
- olio
- patate

Preparazione

L'ocio:

Spennare l'oca e pulirla bene, insaporirla con salvia, rosmarino, aglio, pepe, sale e un po' di olio.

Metterla nel forno ben caldo e lasciarla cuocere per circa 2 ore. Quando è ben rosolata servirla in tavola.

Patate al forno:

Pulire le patate, farle a pezzetti e condirle con sale, pepe e olio. Metterle in forno finché non diventano dorate.

Servirle in tavola.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Le tagliatelle della Renata con funghi e piccione

Antica Ricetta della Contrada Le Coste sapientemente rielaborata da Renata Dottori
Contrada Le Coste
Anno 2005

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di tagliatelle all'uovo fatte a mano
- 1 piccione
- 2 funghi porcini
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 4 foglie di salvia
- bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo di carne
- 50 gr di burro
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe nero in grani.

Preparazione

Pulire, lavare il piccione e tagliarlo in 4 parti.

Affettare a velo la cipolla, metterla a rosolare insieme alle foglie di salvia, allo spicchio d'aglio, con burro e olio extra vergine d'oliva. Aggiungere i pezzi di piccione facendoli insaporire ad ogni lato, quindi bagnare con del vino bianco e quando il tutto sarà evaporato incorporare il bicchiere di brodo di carne; salare, aggiungere i chicchi di pepe nero e cuocere a fuoco lento per almeno un'ora. Sgocciolare i pezzi, spolparli, tagliare il petto a fettine, tritare il resto della polpa e rimetterlo nel fondo di cottura togliendo l'aglio e le foglie di salvia.

Per finire pulire i funghi, tagliarli a fettine sottili, unirli al sugo e lasciar cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo far cuocere le tagliatelle in abbondante acqua, scolarle ed unirle al sugo di piccione in una zuppiera; servire ben calde.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Infarinata con le cotiche

Contrada del Poggiolo
Anno 2005

Ingredienti per 8 persone

- 600 gr di fagioli cannellini
- 10-12 foglie di bietola
- 300 gr di cotiche di maiale
- 3 spicchi di aglio
- farina di granoturco (un cucchiaio e mezzo a persona)
- olio
- salvia
- sale

Preparazione

Far bollire per circa un'ora i fagioli cannellini in abbondante acqua fredda salata, insieme a due spicchi d'aglio e qualche foglia di salvia. Scolare i fagioli e passarli con il passatutto dentro la loro stessa acqua di cottura; aggiungere la bietola privata delle costole più grandi e tagliata a strisce non troppo fini. Nel frattempo, a parte, far rosolare per tre minuti uno spicchio d'aglio con le cotiche tagliate a cubetti, quindi unirle al composto e lasciar bollire. Cuocere il tutto per un'ora abbondante. A questo punto aggiungere a pioggia la farina di granoturco, mescolando sempre per circa trenta minuti. Servire ben calda.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Gnocchetti di patate al sugo di cinghiale

Contrada di San Donato
Anno 2005

Ingredienti per 10 persone

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate
- 1 kg di farina 00
- 1 uovo
- sale q.b.

Per il sugo di cinghiale:

- 1 kg di cinghiale
- 1 kg di macinato
- rigatino
- 2 bicchieri di vino rosso
- concentrato di pomodoro
- cipolle
- aglio
- pepe in grani
- bacche di ginepro
- 2 chiodi di garofano
- foglie di alloro
- rosmarino
- sedano
- peperoncino
- sale grosso
- olio extravergine di oliva
- brodo di muscolo di vitellone
- sale q.b.

Gnocchetti:

Cuocere le patate, sbuciarle e passarle nello schiacciapate, farne un mucchietto con la farina nella spianatoia, aggiungere l'uovo e il sale, impastare bene e fare dei tronchetti grossi circa un dito, infarinarli bene e tagliare a tocchetti.

Sugo di cinghiale:

Mettere 12 ore il cinghiale a marinare con del vino rosso, cipolla, sedano tritato, aglio, peperoncino e una presa di sale grosso. Passato questo tempo scolarlo e metterlo a cuocere in olio extra vergine insieme al rigatino e al macinato aromatizzato con le foglie di alloro e le bacche di ginepro. Aggiungendo poi tutti gli odori della marinata far prendere un bel colore dorato, aggiungere 2 bicchieri di vino rosso e una volta evaporato aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in acqua calda. Far cuocere per 2 ore circa aggiungendo qualche mestolo di brodo. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e condirli con questo sugo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maltagliati del Boscaiolo

Ricetta delle massaie di Talosa

Contrada di Talosa

Anno 2005

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 500 gr di farina
- 5 cucchiaini di olio di oliva
- una presa di sale

Per il condimento:

- 1 kg di funghi porcini freschi
- 500 gr. di pomodori maturi
- cipolla
- aglio,
- prezzemolo
- peperoncino
- sale
- pepe
- formaggio
- olio di oliva

Preparazione

Preparare la pasta unendo tutti gli ingredienti, lavorarla bene, stendere una sfoglia non troppo sottile con il “ranzagnolo”,

lasciarla asciugare. Prendere una padella, mettere l’olio di oliva, gli spicchi d’aglio interi, aggiungere i funghi ben puliti e tagliati a lamelle, sale q.b. Cuocere a fuoco allegro, aggiungere peperoncino, prezzemolo e una macinata di pepe. In una seconda padella mettere altro olio di oliva, un trito di cipolla e far appassire a fuoco lento.

Unire i pomodori privati della buccia e tagliati a pezzi, salare e terminare la cottura. Togliere l’aglio dai funghi, unire gli ingredienti delle due padelle, tagliare la pasta a rettangoli irregolari, cuocere in abbondante acqua salata, scolarla al dente, versarla nel condimento e spolverarla con il formaggio.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici della Nonna

Contrada di Voltaia
Anno 2005

Ingredienti per 10 persone

- Pici fatti a mano
- coniglio
- macinato di bovino
- salsiccia di suino
- fegato di coniglio
- carota
- cipolla
- sedano
- rosmarino
- aglio
- basilico
- vino
- olio
- sale, pepe
- pomodoro

Tempo di cottura:

circa 4 ore in tegame di coccio

Preparazione

Procedere con il taglio del coniglio a pezzetti regolari, metterlo in un tegame con rosmarino e sale e buttare la prima acqua che fuoriesce, sfumare con vino fino a raggiungere la rosolatura. In un tegame di coccio mettere gli aromi, portare il tutto a rosolatura e sfumare con vino. A questo punto unire il coniglio e lasciare insaporire il tutto per almeno trenta minuti, dopodiché aggiungere il pomodoro, aggiustare di sale e pepe e lasciare cuocere per almeno tre ore a fuoco lento. Far bollire i pici in abbondante acqua salata e portarli a cottura, scolare e condire con il ragù di coniglio. Formaggio a piacere.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Anatra e cipollotti del contadino

Contrada di Voltaia
Anno 2005

Ingredienti

- Petto di anatra
- Cipollotti
- Olio, sale e pepe

Preparazione

Pulire accuratamente i petti, in una padella mettere l'olio e far rosolare a fuoco alto, aggiungendo sale e pepe q.b. per quindici minuti.

Nel tegame di cottura dei petti mettere i cipollotti a fuoco moderato fino a fine cottura. Togliere i petti dal forno, far riposare per circa tre minuti e poi scalopparli, adagiarli nel piatto aggiungendo i cipollotti ed il fondo di cottura.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatini fatti a mano con i ceci

Contrada di Gracciano
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

Passato:

- 500 gr di ceci
- olio di oliva q.b.
- rosmarino
- sale e pepe q.b.
- aglio q.b.

Tagliatini:

- 2 uova
- farina q.b.
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di olio

Preparazione

Mettere a bagno i ceci in acqua e sale un giorno prima. Cuocerli in acqua. Mettere l'olio in una pentola con rosmarino e aglio e far rosolare. Intanto i ceci devono essere passati e poi messi nella pentola con olio, rosmarino e aglio, e insaporiti. Cuocere i tagliatini e metterli nel passato. Servire con un filo di olio extra vergine di oliva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Colombaccio dell'orto

Contrada di Gracciano

Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- 2 colombacci
- salvia
- rosmarino
- carota
- cipolla
- aglio
- sedano
- prezzemolo
- alloro
- bacche di ginepro
- ghianda
- capperi
- uno spicchio di limone
- un fegatino di pollo
- una salsiccia
- vino bianco q.b. per la cottura
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettere tutti gli odori a crudo in una pentola e far rosolare con i colombacci. Portare il tutto a cottura lenta con un po' di vino bianco. Quando i colombacci sono cotti toglierli dalla pentola e sistemarli sul piatto di portata, sul fondo di cottura opportunamente passato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tortelli di finocchiona con pesto di pomodoro olive e scaglie di pecorino stagionato

Contrada di Cagnano
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

Pasta:

- 2 uova
- 150 gr di farina "0"
- 50 gr di farina di grano duro
- sale q.b.

Ripieno:

- 150 gr di finocchiona
- 150 gr di ricotta di pecora

Pesto:

- 100 gr di pomodori maturi
- 50 gr di olive nere snocciolate
- semi di finocchio
- 3 foglie di basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Sulla spianatoia unire le due farine e le uova, lavorare l'impasto e farlo riposare mezz'ora. Tritare al mixer o con la mezzaluna la finocchiona, unire la ricotta ed amalgamare l'impasto fino a renderlo omogeneo. Tritare il pomodoro pelato con olive, semi di finocchio e basilico fino ad ottenere un impasto fino e cremoso, unire olio quanto basta per ottenere una giusta consistenza. Stendere la pasta fino allo spessore di un millimetro, confezionare i tortelli formando mezzelune che verranno richiuse agli estremi. Portare ad ebollizione l'acqua, cuocere i tortelli, scolarli, condirli con il pesto e con pecorino stagionato a scaglie tipo gran riserva, rifinire con olio extravergine.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Filetto di maiale al miele e salse aromatiche con aglione al cartoccio ed insalatina di Cagnano

Contrada di Cagnano
Anno 2006

Ingredienti per 6 persone

- 1 kg di filetto
- rosmarino
- salvia
- finocchio selvatico
- aglio
- pepe
- sale
- miele

Aglione:

- 6 spicchi di aglione
- olio e sale
-

Insalata:

- radicchio verde da taglio
- insalata di campo: cicoria, radicchiella, tarassaco, graspignoli, favoncello, silene, borraggine, ecc...
- fiori di borraggine
- olioextravergine d'oliva
- sale q.b.

Preparazione

“Pillottare” il filetto con le erbe aromatiche, l'aglio, il sale e il pepe e lasciare riposare per 3 – 4 ore. Spennellare il filetto con abbondante miele. Mettere in forno a 180° circa per 30 min. Nel frattempo avvolgere nella stagnola gli spicchi di aglione dopo averli spennellati d'olio e salati ed infornare. Tagliare finemente il radicchio, aggiungere sale od olio. Sfornare il filetto e l'aglio. Tagliare a fette il filetto ed impiattare con l'insalata di radicchio, i fiori di borraggine ed uno spicchio d'aglione nel suo cartoccio aperto.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici fatti a mano con sugo finto di “nana”

Contrada Le Coste
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di pici fatti a mano
- 400 g di polpa d'anatra
- 200 g di polpa di vitello macinata
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe bianco in polvere q.b.

Preparazione

Tagliare la polpa d'anatra fino ad avere dei piccoli quadratini. In un tegame con un po' di olio extravergine d'oliva, far cuocere la polpa d'anatra precedentemente tagliata, unita alla polpa di vitello macinata. A metà cottura della carne aggiungere la cipolla, lo spicchio d'aglio, la carota, la costa di sedano sapientemente tritati, quindi salare e pepare.

A cottura quasi ultimata aggiungere mezzo bicchiere di vino rosso, far evaporare ed unire un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Far bollire per cinque minuti di modo che si possano amalgamare tutti i sapori. Nel frattempo far cuocere i pici in abbondante acqua salata, scolarli e risaltarli insieme al sugo in una capiente padella. Servirli ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

“Nana” al Vin Santo

Contrada Le Coste
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- un petto d'anatra di circa 500 g
- uno spicchio d'aglio
- 4 foglie di salvia
- olio extravergine d'oliva
- sale fino e pepe bianco in polvere q.b.
- 50 ml di Vin Santo Toscano

Preparazione

Far cuocere il petto d'anatra salato e imbeccato in un tegame con olio, aglio e salvia per circa 15 minuti. Togliere gli odori e la carne dal fondo di cottura aggiungendo il Vin Santo all'olio fino a farlo asciugare quanto basta.

Nel frattempo tagliare a strisce il petto d'anatra e sistemarlo sul piatto, aggiungendo il fondo di cottura poco prima di servirlo. Servire ben caldo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

“Poggi” all'ombra...di bosco

Contrada del Poggiolo
Anno 2006

Ingredienti per 8 persone

Pasta:

- 4 uova
- farina q.b.
- sale

olio extravergine d'oliva

Ripieno:

- 220 g di salsiccia di maiale
- 220 g di filetto di cinghiale
- 220 g di funghi porcini
- 1/4 di bicchiere di vino rosso
- cipolla
- carota
- sedano
- aglio
- sale

Salsa:

- mezzo litro di fondo bianco
- 75 g di farina,
- 75 g di burro,
- 75 g di pecorino stagionato

Preparazione

Preparare una sfoglia sottile e lasciar riposare. Intanto trifolare i funghi porcini con aglio e olio. In una casseruola insaporire la carne di cinghiale tritata finemente con cipolla, carota, sedano, aglio. Unire la carne di maiale e portare a cottura sfumando con del vino rosso. Unire i funghi porcini e lasciar raffreddare il tutto.

Preparare i “poggi” (ravioli che ricordano la forma di un colle, in toscano “poggio”) mettendo su una striscia di sfoglia mucchietti di ripieno distanziati regolarmente, coprire con un'altra striscia di sfoglia e con uno stampino per ravioli tagliare i “poggi”. Legare il fondo bianco con burro e farina ed unire il pecorino stagionato grattugiato.

Cuocere i “poggi” in acqua bollente salata. Distribuire sul piatto la salsa al pecorino e disporvi sopra i “poggi”.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo

Contrada di San Donato
Anno 2006

Ingredienti per 6 persone

Pasta:

5 uova
1 kg di farina
sale q.b.
un cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Condimento:

1 kg funghi porcini
60 g di tartufo fresco estivo
10 g di burro
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.

Preparazione

In una larga padella soffriggere l'aglio nell'olio, quando ha preso colore toglierlo ed aggiungere i funghi porcini, aggiustare di sale e pepe e far cuocere per 10 minuti. Preparare la pasta per le tagliatelle impastando gli ingredienti.

Tirare la sfoglia, lasciare asciugare e tagliare delle strisce della larghezza desiderata. Portare ad ebollizione una capiente pentola di acqua, salare e tuffare le tagliatelle. Scolarle al dente e metterle nel sugo di funghi già preparato.

Impiattare e cospargere di lamelle di tartufo. Servirle caldissime.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Piccioni ripieni

Contrada di San Donato
Anno 2006

Ingredienti per 8 persone

- 4 piccioni
- 400 g di macinato di maiale
- 400 g di macinato di vitello
- 2 uova
- pane bagnato nel latte
- parmigiano
- salvia
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Fiammeggiare i piccioni, pulirli bene, riempirli con il ripieno composto da: macinato magro di vitello e di maiale, uova, parmigiano, pane bagnato nel latte, salvia, sale e pepe. Cucire l'apertura e legare i piccioni ripieni stretti, aggiungere olio extravergine d'oliva, infornare e cuocere per 40 minuti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatelle al sugo di “nana”

Contrada di Talosa
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

Pasta:

- 4 uova
- 700 g di farina
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- un pizzico di sale

Sugo di “nana”:

- 1 Kg di petto d'anatra (“nana”)
- cipolla
- carota
- sedano
- rosmarino
- prezzemolo
- basilico
- un bicchiere di vino bianco secco
- 1 kg di pomodori freschi maturi
- olio extravergine d'oliva q.b.,
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Tritare gli odori e il petto d'anatra e metterli in un tegame, far rosolare in olio per alcuni minuti, aggiungere il vino bianco, una volta evaporato aggiungere i pezzetti di pomodoro fresco, aggiustare di sale e pepe. Cuocere a fuoco lento per circa tre ore. Impanare le uova con la farina sale e olio. Stendere la pasta con il “ranzagnolo”. Tirare la sfoglia sottile e tagliare a strisce. Cuocere in abbondante acqua bollente salata e condire con il sugo di “nana” precedentemente preparato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Nana in porchetta al finocchio selvatico

Contrada di Talosa
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- un'anatra da 1 Kg
- finocchio
- aglio
- rosmarino
- un bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare l'anatra e condirla fuori e dentro con sale, pepe e tutti gli altri odori; con un coltello appuntito praticare dei piccoli tagli nella pelle del petto e "pillottare" con gli aromi. Cospargere abbondantemente con il finocchio tutta l'anatra. Metterla in forno in una teglia e cuocere per circa due ore lentamente aggiungendo il vino bianco, Continuare la cottura e di tanto in tanto ungere l'anatra con l'olio della cottura.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Piccione ripieno alla vecchia maniera

Contrada di Voltaia
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni con interiora
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di olio
- 2 uova
- pangrattato
- un ciuffo di prezzemolo
- aglio
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Disossare i piccioni, prendere le interiora e farli a pezzetti, aggiungendo l'aglio, il prezzemolo, le uova, il parmigiano, il pangrattato, sale, pepe e un poco d'olio. Impastare il tutto ed infilare il ripieno nel ventre del piccione. In una casseruola con olio, sale e Vino Nobile di Montepulciano collocare i piccioni, lasciandoli cuocere lentamente per circa un'ora e mezza, dopodichè sono pronti per essere serviti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al ragù di piccione

Contrada di Cagnano
Anno 2007

Ingredienti

- picci
- piccioni
- sedano
- carote
- cipolla
- aglio
- timo
- salvia
- rosmarino
- alloro
- salsa di pomodoro

Preparazione

Disossare i piccioni, tenendo da parte le ossa che verranno utilizzate in parte per un rouse ed in parte per un brodo.

Tagliare a coltello la polpa e far soffriggere in olio con sedano, carota, cipolla tagliata a dadini. Rosolare, sfumare con vino rosso, allungare con il brodo ed il rouse. Far ritirare, aggiungere la salsa, salare. Far ritirare. Cuocere i picci in acqua bollente salata. Saltare nel ragù e rifinire con scaglie di pecorino.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cinghiale alle mele

Contrada di Cagnano
Anno 2007

Ingredienti

- polpa di cinghiale
- mele selvatiche
- aglio
- nepitella
- serpillio
- salvia
- rosmarino
- brodo
- sale
- olio
- vino rosso

Preparazione

In una pentola scaldare l'olio extravergine di oliva e saltare a fuoco vivo la polpa del cinghiale precedentemente tagliata a tocchetti. Salare, sfumare con il vino rosso. Successivamente aggiungere aglio, rosmarino, salvia, nepitella, timo e serpillio. Allungare con il brodo di carne e far cuocere dolcemente per 2/3 ore. Tagliare a quarti le mele ed aggiungerle in pentola negli ultimi 15 minuti di cottura. Servire.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Piccione ripieno con fegatini avvolto nel lardo di cinta senese

Contrada di Collazzi
Anno 2007

Ingredienti

- piccione con i suoi fegatini
- carne macinata di vitello
- pecorino di grotta
- uova
- latte
- pane
- noce moscata
- lardo di cinta senese fresco
- salvia, aglio
- sale e pepe

Preparazione

Disossare il piccione. Preparare il ripieno con i fegatini del piccione tritati finemente, la carne macinata di vitello, il pecorino di grotta grattugiato, uova, latte, noce moscata, sale, pepe. Mettere l'impasto preparato dentro il piccione disossato e cucirlo. Condirlo con salvia, aglio, sale, pepe ed avvolgerlo con il lardo di cinta senese affettato finemente.

Mettere in forno a 200° per circa 30 minuti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cannelloni mediterranei

Contrada di Gracciano
Anno 2007

Ingredienti

- 400 gr di ricotta di pecora
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di noce moscata
- besciamella

Impasto per i cannelloni:

- 800 g di farina
- 1 uovo
- 250 cc. di uovo
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- sale q.b.

Sughino Mediterraneo:

- pomodoro fresco
- Basilico
- Aglio
- Prezzemolo
- Sale e pepe q.b.

Per il ripieno:

- 1 Kg. di zucchini

Preparazione

Amalgamare bene gli ingredienti per fare i cannelloni. Stendere la sfoglia e farci dei cannoli. Intanto preparare il ripieno amalgamando bene zucchini, ricotta, tuorli d'uovo e un pizzico di noce moscata. Dopo aver ripienato i cannoli metterli in una casseruola con un po' di besciamella sopra ed infornarli per circa 20 minuti a 200°. Nel frattempo preparare la salsa mettendo a cuocere per mezz'ora in un pentolino: pomodoro, prezzemolo, aglio, sale, olio; quando è cotto aggiungere il basilico. Quando i cannelloni hanno fatto la crostina sopra toglierli dal forno e servirli nel piatto dopo averli nappati con la salsa e una foglia di basilico fresco.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Coniglio in casseruola

Contrada di Gracciano
Anno 2007

Ingredienti

- 1 coniglio disossato
- 400 gr di macinato misto
- interiora del coniglio
- pane
- tuorlo d'uovo
- formaggio
- Odori: salvia, rosmarino, carota, cipolla, aglio, sedano, prezzemolo
- Polpa di pomodoro
- Olio
- Vino rosso q.b. per la cottura
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Disossare il coniglio. A parte preparare il ripieno con il macinato, interiora, pane, tuorlo d'uovo, prezzemolo, aglio, olio e formaggio. Ripienare il Coniglio, cucirlo e metterlo in una casseruola insieme a tutti gli odori e farlo rosolare a fuoco lento per un quarto d'ora. Quando è ben rosolato aggiungere il vino e la polpa di pomodoro e portare a cottura.

Infine togliere il coniglio e passare tutte le verdure per fare la salsa.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici con le briciole maritate

Contrada del Poggiolo
Anno 2007

Ingredienti

Per i pici:

- acqua q.b.
- farina q.b.
- sale q.b.

Per il condimento:

- 500 gr pane raffermo
- cipolla
- carota
- sedano
- aglio
- 1 foglia di alloro
- 300 gr di carne di maiale
- 300 gr di carne di manzo
- vino rosso q.b.
- sale e pepe
- olio extravergine di oliva

Preparazione

Fare i pici a mano!!! Grattare il pane raffermo, preparare il soffritto con olio, cipolla, carota, sedano; appena rosolato aggiungere la carne e far cuocere aggiungendo sale e pepe, sfumare con il vino rosso.

Nel frattempo tostare le briciole con abbondante olio ed aglio.

Cuocere i pici, scolarli e quindi saltarli in padella con le briciole e unirvi la carne. Insaporire e servire ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Insalata di Anatra

Contrada di Talosa
Anno 2007

Ingredienti

- Un'anatra di kg 1,5
- 1 l. di olio extravergine di oliva
- 1 mazzetto di ravanelli
- 3 cipolline fresche
- la scorza di un limone
- 3 cucchiaini di aceto balsamico
- fiori di finocchio selvatico
- sale e pepe
- 2 l. di acqua
- 1 mazzetto guarnito (prezzemolo, sedano, carota)

Preparazione

Mettere l'acqua in una pentola, aggiungere il mazzetto guarnito e l'anatra. Portare a bollore cuocere per circa 40 minuti. Togliere l'anatra dall'acqua e farla raffreddare. Privarla della pelle e delle ossa. Tagliarla a piccoli pezzi e metterli in una casseruola con l'olio, la cipolla tagliata sottilmente, i ravanelli a fettine, la scorza di limone. Lasciare marinare per 2/3 giorni.