



OSTERIA DEL CASTELLO

Piccione Arrosto con carciofi e scalogni

Ingredienti:

4 piccioni spiumati
4 carciofi
16 scalogni
rosmarino
olio extra vergine d'oliva
1 bicchiere di vino bianco

Esecuzione:

Seperare i petti dei piccioni dalle cosce. Pulire i carciofi e gli scalogni
In una casseruola far cuocere i carciofi e gli scalogni con 2 cucchiai d'olio e il
vino bianco per 12 minuti. Poi togliere dal fuoco e tenere in caldo.
Far scaldare bene una padella d'acciaio versare 2 cucchiai d'olio e mettere
a cuocere le cosce di piccione e i petti interi per 6 minuti, dopo togliere i petti e
continuare a far cuocere le cosce per 5 minuti. A parte salare i petti riempire
di rosmarino e mettere in una pirofila in forno per 8 minuti a 180 gradi
Dopo togliere dal forno e servire con le cosce i carciofi e gli scalogni



OSTERIA DEL CASTELLO

Tortino al cioccolato

Ingredienti:

120g di cioccolato fondente
8 cubetti di cioccolato fondente da 15/20 g
130g di burro
3 uova
70g di zucchero
40g di farina

Esecuzione:

Separare i tuorli dagli albumi
Quindi montare i tuorli con 70g di zucchero
e gli albumi a neve, intanto far fondere a bagno maria 120g di cioccolato
dopo aggiungere 110g di burro, i tuorli, la farina e gli albumi
Imburrare ed infarinare 8 stampini da cream caramel, riempirli per 3/4 e mettere
al centro di ognuno 1 cubetto di cioccolato dopo mettere gli stampini in congelatore per
2 ore al momento di servire cuocere per 15 minuti a 180°



OSTERIA DEL CASTELLO

Ragù Toscano per condire pasta corta, spaghetti alla chitarra o linguine per 6 persone circa

ricetta di Francesco Ricasoli

Ingredienti :

½ kg di vitellone magro macinato grosso

150 gr. di fegatini di pollo

150 gr. di carne di maiale

2 belle carote

2 grandi cipolle rosse

6 bei gambi di sedano

4 spicchi aglio rosso

abbondante prezzemolo, un po' di origano e basilico

2 bicchieri di vino bianco, purché buono.

300 gr. di pomodori freschi

Olio Extra Vergine d'Oliva

Sale e Pepe

Esecuzione:

Tritare grossolanamente le carote il sedano le cipolle, l'aglio e farli rosolare in un filo d'olio extra vergine d'oliva (possibilmente Castello di Brolio) dentro una pentola larga e fonda finché non si sono ridotti in volume.

Aggiungere a quel punto le carni tritate e cuocere a lungo badando a muovere spesso con un ramaio in legno e quando la carne sarà ben cotta e comincerà ad "attaccarsi" sul fondo continuare a muovere il sugo senza interruzione finché quasi (ho detto quasi!) sarà bruciacchiato sul fondo della pentola.

A quel punto e solo a quel punto, a fuoco vivo, aggiungere velocemente i due bicchieri di vino bianco, coprire la pentola, e dopo qualche decina di secondi, moderare la fiamma, far svaporare e smuovere con il mestolo in legno il fondo della pentola per "staccare" il sugo attaccaticcio finché non scivola via libero sul fondo.



OSTERIA DEL CASTELLO

A fuoco basso e dopo che il vino sarà evaporato (non lo sentirete più al naso) aggiungerete i pomodori tagliati a tocchetti e finirete di cuocere fino a raggiungere la consistenza necessaria.

A cottura ultimata aggiungere sale e pepe quanto basta.

Scegliete la pasta che più vi aggrada (a mio avviso le linguine sono perfette) cuocetela al dente, scolatela nel piatto di portata e versateci sopra il ragù caldo. C'è solo da girare bene il sugo e portare il tutto subito in tavola. Il parmigiano è totalmente superfluo.

Questo ragù, se svolto correttamente, necessita di almeno tre o quattro ore per essere completato, e potete conservarlo poi in frigo per qualche giorno o riporlo nel freezer.

Questo piatto è una leccornia se accompagnato da molti bicchieri di una buona annata di Brolio Ch. Classico e da piacevole compagnia!