

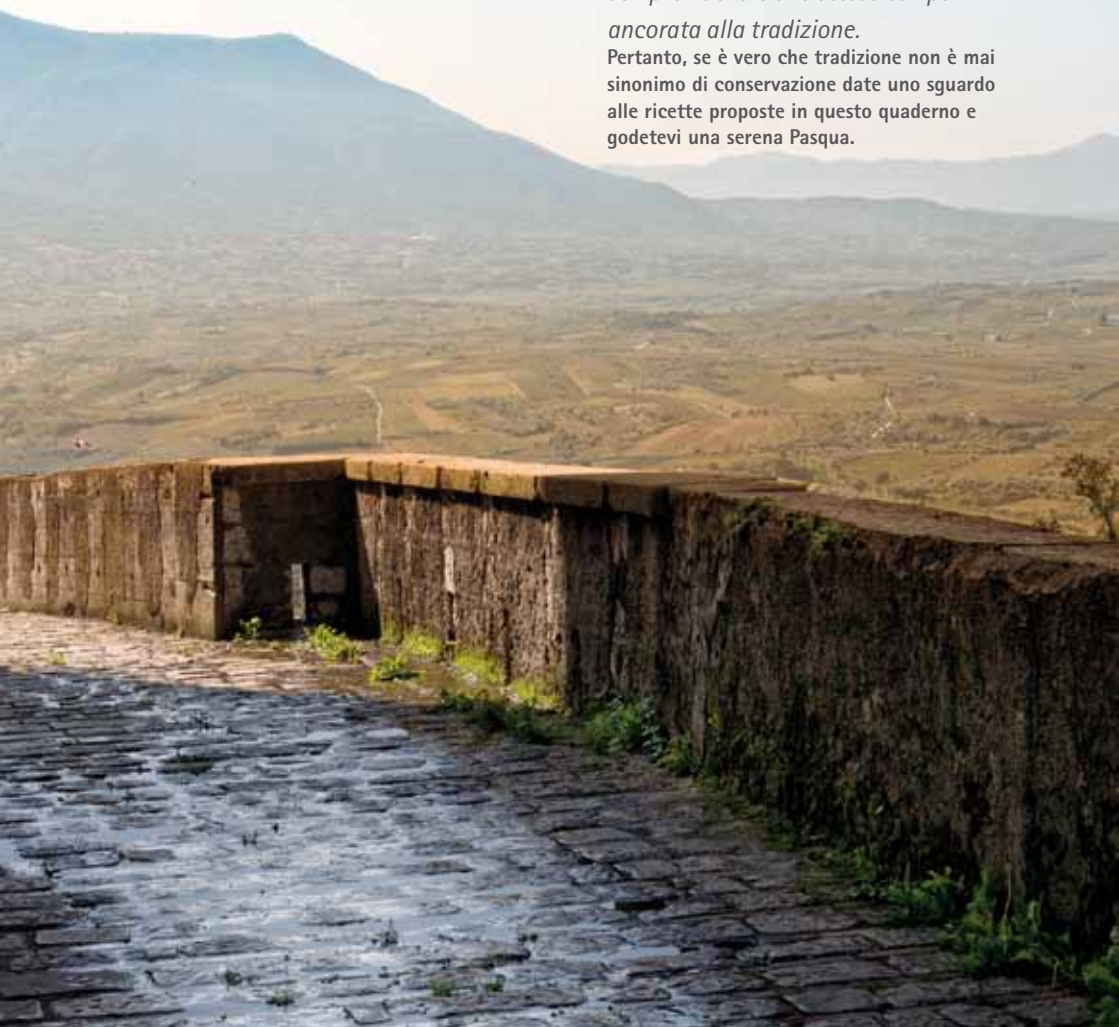
i quaderni di
A TAVOLA CON
gastronomia e territorio

il menu di Pasqua

la uardiense

la uardiense

Alla Guardiense condividiamo appieno il giudizio di Giancarlo Vissani, secondo cui: *il pranzo di Pasqua deve essere sempre innovativo, nonostante ci si debba comunque attenere alla tradizione. Il rinnovare i piatti tipici delle nostre tavole con l'aggiunta di qualche particolare o servendo i piatti in modo sempre diverso, renderà la tavola sempre nuova e allo stesso tempo ancorata alla tradizione.* Pertanto, se è vero che tradizione non è mai sinonimo di conservazione date uno sguardo alle ricette proposte in questo quaderno e godetevi una serena Pasqua.



il menu di Pasqua

ANTIPIASTO

Ncasatjélle cu ggràne e recotta

Calzoni con grano e ricotta
(ricetta di tradizione)

Ncasatjélle cu r rise

Calzoni con il riso
(ricetta di tradizione)

Pizza chiena

Pizza ripiena
(ricetta di tradizione)

Strufere salat'

Struffoli salati
(ricetta di tradizione)

PRIMO

*Tagliatelle all'Aglianico
con ragù di agnello*
(ricetta d'innovazione)

SECONDO

Cosciotto di agnello ripieno
(ricetta d'innovazione)

DOLCE

*Pastiera "La Guardiense" al
"LAURETO"
passito di Falanghina*
(ricetta di rielaborazione)

abbinamento

Quid spumante di Falanghina del Sannio Brut, oppure se vi volete proprio premiare **Cinquantenario spumante metodo classico di Falanghina del Sannio DOP**



abbinamento


Questi piatti si accompagnano benissimo con l'**Aglianico - Guardia Sanframondi DOP** della linea Janare de la Guardiense oppure se volete proprio coccolarvi con il **Lucchero, Aglianico - Guardia Sanframondi DOP** della Linea Janare CRU, sempre e naturalmente de La Guardiense.



abbinamento

La pastiera va mangiata fredda ed accompagnata sempre da un bicchierino di **Laureto**, grande passito di Falanghina della Guardiense!





Ncasatjèlle cu ggràne e recotta

Calzoni con grano e ricotta

difficoltà



cottura 30 min

preparazione 60 min

dosi per tanti amici

ingredienti

per il ripieno

- › grano già cotto (cfr cottura del grano in-Pastiera "La Guardiense"): 200 gr
- › ricotta: 300 gr
- › olio extravergine di oliva racioppella delle colline beneventane: 6 cucchiari
- › sale: q.b.
- › pepe: q.b.

per la sfoglia:

- › farina-tipo0: 200 gr
- › sugna: 100 gr
- › acqua: 60 gr fredda
- › sale un pizzico

preparazione

Per la sfoglia: disporre la farina a fontana, in una terrina ampia e versare piano piano l'acqua, quando sarà stata assorbita dalla farina, trasferire l'impasto sulla spianatoia e quindi aggiungere il sale e la sugna un po' per volta.

Impastare a lungo, fino ad ottenere un panetto elastico ed omogeneo. Lasciare riposare per circa mezz'ora.

Per il ripieno: in un'ampia ciotola mischiare, ben bene, la ricotta con il grano e l'olio ed aggiustare di sale e di pepe.

Composizione

Dividere la pasta in 4 panetti, stendere ogni panetto in un disco di circa 3 mm di spessore, ricavarne poi tanti cerchi di pasta di circa 10 cm di diametro. Disporre dentro i cerchi alcuni cucchiari di ripieno. Chiudere su se stessi i cerchi di pasta o calzoni, sigillando i bordi con una forchetta. Cuocere a 180° per 30 minuti in forno.





Ncasatjéle cu r rise Calzoni con il riso

difficoltà 

cottura 30 min

preparazione 60 min

dosi per tanti amici

ingredienti

per il ripieno

- › riso lessato aggiustato di sale: 500 gr
- › formaggio pecorino grattugiato (meglio se di laticauda): a piacere
- › uova: 8
- › olio extravergine di oliva racioppella delle colline beneventane: 6 cucchiari
- › pepe. q.b.

per la sfoglia:

- › farina: 200 gr tipo 0
- › sugna: 100 gr
- › acqua: 60 gr fredda
- › sale un pizzico

preparazione

Per la sfoglia: disporre la farina a fontana, in una terrina ampia e versare piano piano l'acqua, quando sarà stata assorbita dalla farina, trasferire l'impasto sulla spianatoia e quindi aggiungere il sale e la sugna un po' per volta.

Impastare a lungo, fino ad ottenere un panetto elastico ed omogeneo. Lasciare riposare per circa mezz'ora.

Per il ripieno: Cuocere il riso in acqua salata, scolarlo e farlo raffreddare. Condire il riso con le uova sbattute, il formaggio grattugiato e l'olio. Aggiustare con il pepe

Composizione

Dividere la pasta in 4 panetti, stendere ogni panetto in un disco di circa 3 mm di spessore, ricavarne poi tanti cerchi di pasta di circa 10 cm di diametro. Disporre dentro i cerchi alcuni cucchiari di ripieno. Chiudere su se stessi i cerchi di pasta o calzoni, sigillando i bordi con una forchetta. Spennellare la superficie dei calzoni, appena preparati, con il battuto di un uovo intero, quindi cuocere a 180° per 30 minuti in forno.





Pizza chiena

Pizza ripiena

difficoltà 

cottura 60 min

preparazione 90 min

dosi per 6 persone

ingredienti

per il ripieno

- › *soppressata o salsiccia magra: 100 gr*
- › *prosciutto crudo preferibilmente di Pietraraja: 100 gr*
- › *formaggio vaccino stagionato (3 mesi): 100 gr*
- › *formaggio vaccino fresco (primo sale): 100 gr*
- › *formaggio pecorino stagionato, preferibilmente di laticauda, grattugiato: 150 gr*
- › *uova: 12*
- › *olio extra vergine di oliva racioppella delle colline beneventane: 6 cucchiari*
- › *pepe a piacere*

per l'impasto

- › *farina: ½ kg*
- › *sugna: 2 cucchiari*
- › *sale un pizzico*
- › *pepe un pizzico*
- › *acqua q.b.*

preparazione

Per la sfoglia: disporre la farina a fontana, in una terrina ampia e versare piano piano l'acqua, quando sarà stata assorbita dalla farina, trasferire l'impasto sulla spianatoia e quindi aggiungere il sale e la sugna un po' per volta. Impastare a lungo, fino ad ottenere un panetto elastico ed omogeneo. Lasciare riposare per circa mezz'ora.

Per il ripieno: in un'ampia ciotola sbattere le uova con il sale, il pepe e il pecorino. Aggiungere salumi e formaggi tagliati a dadini e mescolare il tutto. Dividere la pasta in 2 parti e stendere ogni panetto in un disco di 3 mm di spessore. Foderare con un primo disco di pasta una teglia da 24 cm, in cui bisogna prima passare un po' di sugna ed una spolverata di farina per evitare che durante la cottura la pasta si possa attaccare allo stampo.

Versare il ripieno di uova, formaggi e salumi, chiudere con un'altra sfoglia e sigillare bene i bordi tutto intorno alla pizza. Spennellare la superficie con il battuto di un uovo intero, quindi cuocere a 170° per 50 minuti. Lasciare raffreddare la pizza ripiena prima di toglierla dallo stampo. Una volta raffreddata, tagliare a fette e servire.

La pizza "chiena" è un rustico della tradizione sannita tipico di Pasqua. Si prepara durante la settimana santa, ma non si mangia prima della sera del sabato santo, quando cioè si risvegliano le campane (dopo la resurrezione di Gesù). Ottima, anche, come antipasto abbinata a portate di salumi e formaggi.





Strufere salat' Struffoli salati

difficoltà



cottura 20 min

preparazione 15 min

dosi per 6 persone

ingredienti

per il ripieno

- › *farina tipo 00: ½ kg*
- › *uova: 6 (di galline allevate a terra)*
- › *olio extra vergine d'oliva ortice delle colline beneventane: 6 cucchiari*
- › *sale: q.b.*
- › *pepe: q.b.*
- › *olio extra vergine d'oliva ortice delle colline beneventane: ½ lt (per friggere)*

preparazione

In una terrina sbattete con una forchetta le uova, l'olio, il sale e il pepe.

Mettete la farina a fontana su una spianatoia, versate nel centro le uova battute e fate un impasto abbastanza morbido, lavoratelo senza aggiungere altra farina ma con le mani unte di olio.

Una volta pronto il panetto avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per circa trenta minuti. Poi con l'impasto formate tanti salsicciotti e tagliateli a tocchetti di circa 2 cm.

Friggeteli pochi per volta in abbondante olio a fiamma bassa, scolateli su carta assorbente e serviteli subito.



Tagliatelle all'aglianico con ragù di agnello

difficoltà

cottura 60 min

preparazione 30 min

dosi per 4 persone

ingredienti

per l'impasto

- › farina di grano duro - Senatore Cappelli: 500 gr
- › uova: 3
- › aglianico Janare: quanto basta
- › sale un pizzico

per il ragù

- › polpa di agnello: 400 gr
- › cipolla: 1
- › carota: 1
- › costa di sedano: 1
- › alloro: 1 foglia
- › prezzemolo: 1 mazzetto
- › aglianico Janare: quanto basta
- › olio evo di oliva ortice delle colline beneventane: quanto basta

L'Aglianico, vino nobile e generoso dalla grande struttura, definito per questo il Barolo del Sud, entra in cucina, anche, come ingrediente essenziale di grandi piatti e non solo in abbinamento ad essi, in questa ricetta lo ritroviamo come protagonista sia nella composizione dell'impasto delle tagliatelle che nella preparazione del ragù.

preparazione

Impasto

Fate una fontana con la farina setacciata e impastate con le uova aggiungendo tanto aglianico quanto basta ad ottenere un composto liscio e abbastanza duro. Stendete la pasta su una spianatoia infarinata in una sottile sfoglia, arrotolata ed affettatela con un coltello affilato. Infarinare e lasciare asciugare.

Ragù

Preparate un battuto con le verdure e soffriggetelo in un tegame con l'olio caldo e l'alloro; unite la polpa di agnello macinata e rosolatela ben bene; salate, pepate; bagnate con un bel bicchiere di aglianico e cuocete per circa mezz'ora a fuoco basso, aggiungendo se necessario un altro po' di vino o se preferite della passata di pomodoro. Cuocete in abbondante acqua salata le tagliatelle, scolatele al dente e saltatele nel tegame con il ragù di agnello per un minuto, mescolando. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite.





Arrosto di agnello ai carciofi

difficoltà



cottura 60 min

preparazione 60 min

dosi per 6 persone

ingredienti

- › *cosciotto di agnello disossato: 1 kg*
- › *uova: 2 tuorli*
- › *limoni (succo): 2*
- › *carciofi: 8*
- › *aglio: 1 spicchio*
- › *scalogno: 1*
- › *menta: un rametto*
- › *rosmarino: un rametto*
- › *timo: un rametto*
- › *olio extra vergine di oliva racioppella delle colline beneventane: q. b.*
- › *sale: q. b.*
- › *pepe: q. b.*



preparazione

I carciofi:

eliminatene le foglie esterne dure e tagliate le punte. Del gambo conservatene solo 2 cm. Pulite per bene il pezzettino di gambo rimasto, fate otto spicchi di ogni carciofo ed eliminate l'eventuale fieno all'interno. Immergeteli in una bacinella contenente acqua acidulata con il succo di un limone per almeno dieci minuti. Sbucciate uno scalogno o una cipollina fresca e fatene un trito fine. Sbucciate anche l'aglio e fate scaldare 4 cucchiaini di olio in un tegame in cui farete rosolare per un paio di minuti lo spicchio d'aglio intero e il trito di scalogno, aggiungete i carciofi ridotti a spicchi, una presa di sale e fate insaporire per 3 minuti a fuoco lento. Irrorate con 1/2 bicchiere di acqua calda ed unite un rametto di menta ben lavato, abbassate la fiamma, ponete il coperchio e fate cuocere per 20 minuti circa. Passati 20 minuti accertatevi che il liquido sia quasi del tutto evaporato, in caso contrario rialzate la fiamma e cuocete per altri 2 minuti senza coperchio.

I tuorli:

versateli in una ciotola con il succo del limone ed una spolverata di pepe, fate un battuto. Nel tegame dei carciofi, eliminate l'aglio e il rametto di menta, irrorateli con la salsa di tuorli mescolando rapidamente con un cucchiaino di legno, fate rapprendere il composto, i tuorli devono formare una crema, e spegnete il fuoco.

La farcia del cosciotto:

Stendete il cosciotto di agnello, salate e pepate, aggiungete uno strato uniforme di carciofi e fate attenzione a non far uscire il ripieno quando lo arrotolate, lasciando un margine libero di 2-3 cm. Dopo averlo arrotolato legatelo perbene con uno spago da cucina, disponetelo in una teglia da forno e condite con un filo d'olio, aggiungete il rosmarino ed il timo, infornate a 180 gradi e fate cuocere per un'ora.



Pastiera "La Guardiense" al passito di falanghina Laureto

difficoltà 

cottura 60 min

preparazione 2 ore

dosi per per 2 belle pastiere da consumare rispettivamente, una in famiglia il giorno di Pasqua e una con gli amici il lunedì in Albis

ingredienti

per la pasta frolla

- › farina: 500 gr
- › uova: 5 (2 intere e 3 tuorli)
- › burro: 150 gr
- › zucchero: 200 gr
- › limone: 1 (scorza grattugiata)

per le 3 creme:

crema di grano

- › grano già cotto: 500gr
(Cottura del grano: prima di cuocere il grano bisogna che teniate a bagno i chicchi in acqua fredda per 3 giorni. L'acqua va cambiata ogni sera. Per la cottura, ponete in una pentola capiente, il grano -tenuto a bagno- ed aggiungete abbondante acqua fredda, non salate, portare ad ebollizione il tutto e fate bollire per tre quarti d'ora, quindi spegnete e lasciate riposare per un'intera notte, al mattino scolate e sciacquate il grano con acqua corrente)
- › latte: 300 ml
- › burro: 70 gr
- › zucchero: 50 gr
- › limone: 1 (buccia tagliata grossolanamente)
- › vanillina: 1 bustina



preparazione

Pasta frolla

Disponete la farina a fontana, mettete al centro lo zucchero, il burro a sfoglie, le uova e la buccia grattugiata di un limone. Impastate gli ingredienti al centro velocemente con una forchetta e incorporate man mano la farina. Lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgete il panetto nella pellicola per alimenti e mettetelo in frigo per almeno mezz'ora (potete preparare questo impasto anche il giorno prima).

Crema di grano

Procedimento con il Bimby

Il grano già cotto, va fatto cuocere per altri 30 minuti nel Bimby, con farfalla a velocità 2 ad una temperatura di 90°-100°. Al grano per questa, ulteriore, cottura bisogna aggiungere 300 ml di latte, 50 gr di zucchero, 70 gr di burro, una bustina di vanillina e la scorza di un limone, tagliata sottile. A cottura ultimata, se preferite potete macinare la crema appena preparata, oppure macinarne solo la metà (velocità tre senza farfalla per 2 minuti, quando fate questa operazione togliete le scorze di limone) oppure lasciarla così com'è.

Procedimento manuale

Sciaccate il grano già cotto e mettetelo in una pentola con il latte, il burro, la vanillina e la buccia di limone. Fatelo cuocere, ancora, a fiamma bassa per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aspettate che il latte non si sia assorbito del tutto ed il composto non risulti denso e cremoso. Fate raffreddare. Con il passaverdure passate metà del composto di grano, avendo cura di togliere le bucce di limone (se preferite potete passare, anche, tutta la crema il di grano o lasciarla così com'è).

ingredienti

crema di ricotta

- › ricotta: 700 gr
- › zucchero: 350 gr
- › uova: 10 (10 tuorli da lavorare con lo zucchero + 5 albumi montati a neve e tenuti da parte)
- › vanillina: 1 bustina (a piacere)
- › cedro: 150 gr (tagliato a pezzettini piccoli e tenuto da parte)
- › **LAURETO – Passito di Falanghina: 2 tazzine da caffè colme**

crema pasticcera

- › uova: 4 (tuorli)
- › latte: 500 ml
- › farina doppio 00: 4 cucchiaini
- › zucchero: 4 cucchiaini
- › limone: 1 (buccia tagliata grossolanamente)
- › vanillina: 1 bustina (a piacere)



Crema di ricotta

Procedimento con il Bimby

Inserite nel boccale del Bimby i tuorli e lo zucchero, con farfalla a velocità 3 per 3 minuti, aggiungete quindi a cucchiata, sempre mentre il robot sta andando, la ricotta fino a quando non si ottiene un composto liscio ed omogeneo, infine versate nel boccale 2 tazzine da caffè colme di LAURETO – Passito di Falanghina de La Guardiense. Montate gli albumi a neve e teneteli da parte.

Tagliate a pezzettini piccoli il cedro e tenetelo da parte.

Procedimento manuale

Passate la ricotta al setaccio e raccoglietela in una terrina, lavorate lo zucchero con la ricotta fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, lavorate prima lo zucchero con i tuorli e poi aggiungete la ricotta setacciata a cucchiata, versate, quindi nell' impasto 2 tazzine da caffè colme di LAURETO – Passito di Falanghina de La Guardiense. Montate gli albumi a neve e teneteli da parte. Tagliate a pezzettini piccoli il cedro e tenetelo da parte.

Crema pasticcera

Procedimento con il Bimby

Inserite tutti gli ingredienti nel boccale del Bimby, con farfalla a velocità 3, per 12 minuti ad una temperatura di 90°.

Procedimento manuale

Battete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Sciogliete la farina nel latte. Aggiungete il latte con la farina disciolta alle uova. Aggiungete la buccia di un limone. Versate il composto in una pentola dal fondo spesso, cuocete a fuoco basso, mescolando con continuità per non far formare grumi. Una volta pronta, lasciatela raffreddare, coprendo la superficie con la pellicola per alimenti onde evitare che si crei uno strato duro in superficie.

Il grande impasto

In una terrina molto grande unite la crema di ricotta e la crema di grano. Aggiungete la crema pasticcera. Amalgamate il tutto dolcemente con un cucchiaino di legno. Aggiungete, inoltre, il cedro e quindi gli albumi montati a neve. Continuate ad amalgamare -delicatamente- fino a rendere il composto omogeneo.

La composizione

Su una spianatoia infarinata, stendete uno strato di pasta frolla di uno spessore di 3 mm e rivestite un ruoto del diametro di 30 cm, precedentemente imburato e infarinato. Con l'aiuto di un mestolo versate il ripieno del dolce all'interno della frolla fino a raggiungere quasi il margine superiore della stessa. Stendete un altro strato di frolla e ritagliate delle striscioline di una larghezza di almeno un centimetro e di una lunghezza decrescente rispetto al diametro del ruoto, disponetele a losanghe adagiandole delicatamente sul composto. Cuocete la pastiera in forno preriscaldato a 180° per circa un'ora (o fino a che la pastiera non scurisce). La pastiera si prepara almeno un giorno prima di consumarla per dare modo ai sapori di fondersi.



cirrus

la **g**uardiense



OSCAR DEL VINO 2013
MIGLIORE INNOVAZIONE NEL VINO

Guardia Sanframondi
Benevento (Italia)

località Santa Lucia 104/105
tel. **0824 864034**
www.laguardiense.it
info@laguardiense.it