

# Ricette vialline di Agosto



Rezepte mit Erzeugnissen von La Violla  
... glutenfreie Reis-Fusilli mit Sardellen, ein  
würzig-pikantes Omelett, ein Tomatenkuchen.....



# << Sangria estiva della Fattoria >>

(= Sommerliche Sangria der Fattoria)

**Zutaten für 4 Personen:** 1 Flasche Birborosso, 1 Flasche Sekt Se Chiassaie, 2 unbehandelte Pfirsiche, 2 unbehandelte Aprikosen, 1 unbehandelter Apfel, 2 unbehandelte Zitronen, 2-3 EL Rohrzucker (je nach Geschmack)

Das Obst waschen, eine der Zitronen mit der Schale halbieren und in dicke Scheiben schneiden, den Apfel vom Kerngehäuse befreien und zusammen mit den entsteinten Pfirsichen und Aprikosen in Stückchen schneiden. Geben Sie das Obst in eine Glaskaraffe mit weiter Öffnung (es muss ein großer Löffel oder besser noch eine Schöpfkelle hindurch passen), fügen Sie dem Zucker und dem ausgepressten Saft einer halben Zitrone hinzu und vermischen Sie alles vorsichtig. Den Birborosso in die Karaffe füllen und im Kühlschrank 2-3 Stunden lang ziehen lassen. Zum Servieren  $\frac{3}{4}$  einer Flasche Sekt ganz langsam in die Karaffe gießen, um zu vermeiden, dass sich zu viel Schaum bildet. Noch einmal leicht umrühren, damit sich das Sprudeln der Sangria nicht „verflüchtigt“ ... und nun bleibt nichts anderes zu tun, als große Gläser damit zu füllen, die Sie mit einer Zitronenscheibe (an der Seite etwas einschneiden) und einem Teelöffel mit langem Stiel anrichten. Ein anderer Tipp ist, ein alkoholfreies Getränk für Kinder zuzubereiten. Die Vorgehensweise ist dieselbe: Es ist ausreichend den Birborosso durch Traubensaft und den Sekt durch Mineralwasser zu ersetzen, damit sie sich wie „Große“ fühlen!





## << Melanzane a beccafico di Suigina >>

(= Auberginen auf Beccafico-Art von Suigina)

Zutaten für 4 Personen: 3 längliche, Auberginen, 75 g Paniermehl, 50 g Pinienkerne, 50 g Rosinen, 1 kleine Zwiebel, 1 geschälte Knoblauchzehe, 1 unbehandelte Zitrone, 2 EL geriebener Pecorino, 1 EL gehackte Petersilie, 5-6 Lorbeerblätter, 5 EL Olivenöl Extravergine, Salz





Die Auberginen waschen, die beiden Enden entfernen und der Länge nach in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Erhitzen Sie nun eine Grillpfanne (oder eine normale Pfanne mit schwerem Boden), grillen Sie die Auberginenscheiben nach und nach auf beiden Seiten und würzen Sie sie mit ein wenig Salz. Die Zwiebel putzen und zusammen mit der Knoblauchzehe fein hacken, dann in einer schweren Pfanne mit 3 Esslöffeln Olivenöl andünsten. Wenn alles etwas Farbe angenommen hat, die Rosinen (10 Minuten in Wasser eingeweicht und kräftig mit den Händen ausgedrückt), die Pinienkerne, das Paniermehl, die Petersilie und den Pecorino hinzufügen. Gründlich vermischen und vom Herd nehmen. Ungefähr zwei Esslöffel der Füllung auf jede Auberginenscheibe geben, dabei aber eine kleine Menge für später zurücklassen. Die Scheiben über der Füllung aufrollen und nebeneinander in eine Ofenform geben. Legen Sie zwischen die „Rouladen“ abwechselnd je eine Zitronenscheibe und ein Lorbeerblatt. Über alle „reihum“ etwas Olivenöl, die beiseite gestellte Füllung, eine Prise Salz und etwas geriebenen Pecorino verteilen. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten bei 180 °C überbacken. Nach Ablauf der Zeit die Form aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 10-15 Minuten abkühlen lassen.

## << Fusilli di riso integrale con ragù di alici e peperoni >>

(= Fusilli aus Vollkornreis mit Sardellen und Paprikaschoten)

**Zutaten für 2-3 Personen:** 250 g Fusilli aus Vollkornreis, 200 g gelbe Paprikaschoten, 200 g rote Paprikaschoten, 200 g frische, gesäuberte Sardellen- oder Sardinenfilets (oder eingesalzene und abgespülte Sardellen- oder Sardinenfilets), 100 g frische Rucola,  $\frac{1}{2}$  rote Zwiebel, 7 EL Olivenöl Extravergine, 1 Glas Balsamico Bianco, 2-3 frische Lorbeerblätter (oder 1 TL getrocknete Lorbeerblätter), Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack

Marinieren Sie die Sardellenfilets (oder Sardinen oder auch ähnliches) etwa 30 Minuten mit dem Balsamico Bianco in einem Schüsselchen. Bringen Sie ausreichend Wasser mit 2 Lorbeerblättern zum Kochen, während Sie die Soße zubereiten. Die halbe Zwiebel und die Paprikaschoten in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 4 Esslöffeln Olivenöl Extravergine bei starker Hitze etwa 5 Minuten anschmoren. Die Sardellen abgießen, mit Küchenpapier trocken tupfen, zu dem Gemüse geben, sofort den Herd ausschalten und die Pfanne mit einem Deckel verschließen, damit der Fisch von der darin verbliebenen Hitze gegart wird. Die Rucola waschen, gut abtropfen lassen und groß hacken. Die Pasta im siedenden und gesalzenen Wasser kochen, aus dem Sie die Lorbeerblätter entfernt haben, bissfest abgießen und in die Pfanne mit der Soße aus Sardellen und Paprikaschoten geben. Die Fusilli bei starker Hitze ein wenig darin schwenken, mit der Rucola bestreuen und 3 Esslöffel Olivenöl Extravergine darüber träufeln. Nach Geschmack mit weißem Pfeffer würzen und das köstliche Nudelgericht sofort servieren!







## << Frittata di peperoni al timo >>

(= Omelett mit Paprikaschoten und Thymian)

Zutaten für 6 Personen: 1 gelbe Paprikaschote, 1 rote Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 6 Eier, 2 Frühlingzwiebeln (oder 1 rote Zwiebel), 2 EL geriebener reifer Pecorino, 5 EL Olivenöl Extravergine, 2 EL Milch, 2-3 TL „Piccantissima“, 5-6 Thymianzweiglein, Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, putzen - die Samen und die inneren Trennwände entfernen - und in Streifen schneiden. Die Frühlingzwiebeln säubern und in feine Scheiben schneiden; in einer Pfanne mit schwerem Boden von ca. 26 cm Durchmesser (in der auch das Omelett gebraten wird) im Öl andünsten, dann auch die zerkleinerten Paprikaschoten hinzufügen und bei mäßiger Hitze 15-20 Minuten lang garen (sie sollen „al dente“ sein, also bissfest und nicht zerkoht), dabei von Zeit zu Zeit umrühren. In einer Schüssel die Eier mit der Piccantissima, der Milch, dem Pecorino, den gewaschenen und trocken getupften Thymianblättchen, Salz und Pfeffer verquirlen. Sobald die Paprika gar ist, auch die Eiermasse in die Pfanne geben und sofort umrühren, um alles gut zu vermengen. Nach 2-3 Minuten die Ränder des Omeletts mit einem Pfannenhänder anheben, damit es nicht ansetzt, und um zu prüfen, ob es Farbe angenommen hat. Sobald es goldbraun ist, einen flachen Teller - oder einen Deckel -, der etwas größer als die Pfanne ist, darauflegen, das Omelett wenden und wieder in die Pfanne gleiten lassen, um es auch von der anderen Seite zu garen. Wenn es fertig ist, auf einem Servierteller anrichten und zu Tisch bringen; es schmeckt auch kalt sehr gut.



## << Piccantissima >>

(= die "Sehr Scharfe")

**Zutaten für etwa 500 g:** 1 kg frische, schön reife Tomaten, 8 EL Olivenöl Extravergine mit Chilischoten, 1 rote Paprikaschote (circa 160 g), 1 grüne oder gelbe Paprikaschote (circa 160 g), 80 g geschälte gelbe Zwiebel (etwa eine halbe), 50 g frische, grob gehackte Chilischoten (oder etwa 10 g getrocknete Chilischoten), 2 TL Salz (10 g), 1 TL Weinessig (oder Balsamico Bianco), einige Stängel Petersilie, 1 Prise Zucker (nach Geschmack)

Waschen Sie das Gemüse und die Petersilie unter fließendem Was-



ser und tupfen Sie alles mit einem Geschirrhandtuch trocken. Putzen Sie die Paprikaschoten, indem Sie den Stiel, die Kerne und die weißen Trennwände im Inneren entfernen, und schneiden Sie sie in sehr kleine Stückchen. Verfahren Sie ebenso mit den Chilischoten; wenn Sie eine noch „prickelndere“ Soße bevorzugen, verwenden Sie auch die Samen (sie sind besonders scharf!) und stellen Sie alles beiseite. Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit schwerem Boden zusammen mit den Paprikaschoten und dem Chiliöl andünsten. Falls Sie kein Chiliöl zur Hand haben sollten, verwenden Sie Olivenöl Extravergine und etwas Chilischote (eine gute Regel bei Zubereitungen mit diesem Gewürz ist, anfänglich nur eine kleine Menge zu verwenden und erst nach dem Probieren gegebenenfalls mehr hinzuzufügen). Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und die Petersilie fein hacken. Sobald die Zwiebel Farbe angenommen hat und die Paprika beginnt, weich zu werden, auch die restlichen Zutaten in die Pfanne geben. Sollten die Tomaten nicht sehr reif sein, „versüßen“ Sie sie mit einer Prise Zucker (oder verwenden Sie statt Weinessig den mildereren Balsamico Bianco). Alles sorgfältig vermengen und die „Piccantissima“ auf kleiner Flamme - unter häufigem Umrühren - köcheln lassen, bis alles gut durchgegart ist (ca. 20-25 Minuten). Sollten Sie eine cremigere Soße vorziehen, können Sie alles leicht pürieren. Kosten und gegebenenfalls mit Salz und Chilipulver abschmecken. Um sie haltbar zu machen, füllen Sie die Soße in sterilisierte Einmachgläser, die Sie fest mit einem Deckel verschließen. Die Gläser kopfüber in einen Topf stellen, vollständig mit Wasser bedecken und mindestens 20 Minuten lang kochen. Vor dem Herausnehmen vollständig erkalten lassen.

Anmerkung: Mit dem „Super-Sößchen“ von La Violla können Sie einem einfachen Omelett nur aus Eiern „Seele und Feuer“ schenken. Nachdem Sie es von beiden Seiten gegart haben, nehmen Sie es vom Herd, bestreichen es mit der Piccantissima, rollen es zusammen und servieren es in Scheiben geschnitten mit einem üppigen gemischten Salat und Vollkornbrot (für 4-5 Personen: 6-7 Eier, 5-6 EL Olivenöl Extravergine, 1 EL Piccantissima, Salz und Pfeffer).



# << Fagiolini in umido >>

(= Grüne Bohnen in Tomatensoße)

**Zutaten für 4 Personen:** 800 g frische grüne Bohnen, 400 g geschälte Tomaten, 1 Zwiebel, 2 Karotten, 8 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Die Bohnen von den Enden befreien, waschen und tropfmass in einem großen Topf mit dem Öl auf dem Herd stellen; sorgfältig umrühren. Die Zwiebel und die Karotten putzen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den geschälten Tomaten ebenfalls in den Topf geben. Salzen und pfeffern, alles vermengen, mit einem Deckel verschließen und bei mäßiger Hitze und unter häufigem Umrühren etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Das Gemüse sollte am Ende der Garzeit weich, aber fest und nicht zerkocht und die Soße relativ dickflüssig sein.





## << Torta ai pomodorini >>

(= Kirschtomatenkuchen)

Zutaten für 8-10 Personen: 700 g Datteltomaten, 5 Eier, 170 g Zucker, 150 g geschälte Mandeln, 70 g Kartoffelstärke, 1 unbehandelte Zitrone, 60 g Rosinen, 6 Söffelbiskuits (oder andere Kekse zum Eintunken), 1 Prise Salz



Schneiden Sie die Tomaten auf der unteren Seite x-förmig ein, jedoch nicht zu tief, nur die Schale. Für 5 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser geben. Abgießen, abkühlen lassen und häuten (Sie werden sehen, dass sich die Schale ganz leicht abziehen lässt). Die Tomaten halbieren, Kerne und Fasern entfernen, in kleine Würfel schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen (von 700 g werden circa 350 g übrigbleiben). Weichen Sie die Rosinen in einem Schüsselchen ein und zerbröckeln Sie die Löffelbiskuits grob mit der Hand. Hacken Sie die Mandeln so fein, dass eine Art „Mandelmehl“ entsteht, das Sie zusammen mit der Kartoffelstärke, den zerbröckelten Löffelbiskuits, dem Zucker, einer Prise Salz und den sorgfältig ausgedrückten und „abgetupften“ Rosinen in eine Schüssel geben. Vermengen Sie alle Zutaten gut miteinander und fügen Sie auch die Tomatenstückchen und die abgeriebene Schale der Zitrone hinzu. Rühren Sie nun die Eier, eines nach dem anderen, sorgfältig unter das Gemisch, bis ein homogener Teig entsteht. Geben Sie diesen in eine gut eingefettete und bemehlte Springform (mit Loch) und schieben Sie das Ganze für circa 30 Minuten in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen. Nach Ablauf dieser Zeit aus dem Ofen holen und abkühlen lassen; dann können Sie ihren außergewöhnlichen (in Geschmack und Duft) Tomatenkuchen aus der Form nehmen und auf einem runden Servierteller anrichten...