



VINO ROSSO IN CUCINA 2

Pere al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Le pere al vino rosso](#)
- [L'origine](#)
- [In Francia](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Le pere al vino rosso

Le pere al vino rosso sono una preparazione semplice da servire come dessert al cucchiaio, come si dice in gergo, a fine pasto per addolcire i vostri ospiti. In particolare sono un dessert ottimo da servire nel periodo invernale. Il loro gusto è deciso e profondo ma al tempo stesso delicato. L'incontro tra il gusto dolce e presente della pera e quello acidulo del vino rosso, comunque forte, viene speziato dalla presenza della cannella. Il risultato è un dessert delicato e dolciastro, fresco ma al tempo stesso calorico. Nelle varie ricette si possono aggiungere anche altri aromatizzanti come l'anice stellato o i chiodi di garofano o il cardamomo. Il dolce viene preparato per cottura, bollitura in vino, e addizionato con dello zucchero. La sua realizzazione è quindi estremamente semplice e non richiede particolari doti in cucina.

L'origine

Si dice che le pere al vino rosso siano originarie delle Langhe piemontesi, e per questo si suggerisce la loro cottura nel grande vino della regione, come il dolcetto. Anche le pere si suggeriscono rigorosamente piemontesi, come le Madernassa di Cuneo. Altri suggeriscono le pere Kaiser o Williams.

Per accompagnarlo invece si suggeriscono il dolce Brachetto d'Acqui e il Cagnina di Romagna.

In Francia

Ma anche la Francia rivendica l'originalità di questa ricetta. Infatti spesso il legame tra Piemonte e la parte francese che una volta fu sotto il regno dei Savoia si fa ancora sentire per quel che riguarda la cucina. Così i francesi hanno la loro ricetta, più ricca di zuccheri e di aromi, in quanto le pere vengono arricchite con della scorza d'arancia e servite con una spruzzata di panna chantilly.

Riso al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Il riso](#)
- [Il risotto](#)
- [Il risotto al vino rosso](#)
- [Risotto al vino rosso](#)
- [Il risotto al vino rosso e gorgonzola](#)
- [Risotto al vino rosso con fonduta di grana](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Il riso

Il riso è uno degli alimenti più antichi e utilizzati del mondo, proveniente da una pianta erbacea a ciclo annuale. È originaria dell'Asia, parte delle Graminaceae che si è ormai diffusa in tutto il mondo, rappresentando uno dei principali alimenti oggi utilizzati ovunque, anche nelle Americhe dove fu importato dagli Europei che la conobbero dopo gli Egizi e i Persiani. Oggi risulta che viene assunto per nutrizione dalla metà della popolazione di tutto il mondo, con estese coltivazioni che partirono proprio dalla Cina ben 6000 anni fa. Il suo nome scientifico è *Oryza Sativa L.* e sembra che la sua comparsa sia da far risalire al 13.000 avanti Cristo.

In Italia è molto diffuso specialmente nelle varietà Arborio e Carnaroli, le migliori per preparare i famosi risotti di casa nostra.

Il risotto

Il risotto è una particolare tecnica di cottura del riso, tutta italiana, con cui vengono cucinate infinite ricette, sia di carne, che di pesce o vegetariane, per tutti i gusti. Con il risotto infatti ci si può sbizzarrire e cucinarlo in infiniti modi, come molti di noi fanno. La cottura del risotto infatti è una tecnica tutta italiana sconosciuta all'estero. Il riso viene prima tostato in modo che conservi tutto l'amido al suo interno e nella cottura questo rende cremoso il risotto, anche grazie all'aggiunta continua del brodo, vegetale, di carne o di pesce, classica della cottura del risotto.

Il risotto al vino rosso

Anche il risotto al vino rosso fa parte di queste infinite ricette, e non ne esiste una sola ricetta, ma piuttosto una serie di ricette con ingredienti diversi che ha per base il massiccio utilizzo di vino rosso appunto. Molte ricette che vedono ingredienti semplici, come il rosmarino, o anche il gorgonzola, oppure il radicchio. Proponiamo quindi una veloce carrellata di varie ricette.

Risotto al vino rosso

La ricetta più semplice, per cui però dovrete usare un buon rosso. Per 4 persone procuratevi:

350 gr di riso per risotti Arborio o Carnaroli

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

qualche foglia di salvia

1 rametto di rosmarino

50 cl di brodo di pollo ben caldo

50 cl di vino rosso Barolo

80 gr di burro

100 g di parmigiano fresco

Iniziate a tritare la cipolla e l'aglio e quindi fateli rosolare a fuoco basso in 50 gr di burro per poi mettere nella pentola anche la salvia ed il rosmarino prima di alzare la fiamma e tostare il riso per un minuto. Quindi abbassate la fiamma e iniziate a versare 25 cl di Barolo a fuoco medio.

Mescolate e aggiungete anche un mestolo di brodo. Girate e aggiungete costantemente brodo e vino alternativamente fino a fine cottura, quando mantecherete con burro e parmigiano. Servite quindi ben caldo con una spolverata di pepe nero.

Il risotto al vino rosso e gorgonzola

Anche questo è un risotto semplice e veloce, con pochissimi ingredienti spesso presenti già in casa. Per due persone quindi procuratevi:

180 gr di riso da risotti Arborio o Carnarelli

150 cl di vino rosso

30 gr di gorgonzola

½ lt di brodo vegetale

sale e pepe a vostro gusto

100 g di burro

La preparazione di questo risotto è ancora più semplice della precedente. Dovrete solo sciogliere il burro in una pentola ben grande e quindi tostarvi dentro il burro a fuoco vivace. Quindi abbassare la fiamma e versare il vino. Quindi una volta assorbito iniziate a versare lentamente mescoli di brodo secondo la cottura classica del risotto. A cinque minuti dalla fine della cottura mettete il gorgonzola che avrete prima tagliato a dadini. Mescolato bene in modo che si sciolga, quindi impiattate e aggiungete parmigiano e pepe a seconda dei vostri gusti.

Risotto al vino rosso con fonduta di grana

Questa è una ricetta leggermente più complessa ma molto gustosa, consigliata a chi ama i sapori delicati. Dovrete cucinare a parte la fonduta e unirla al risotto a fine cottura. Per due persone procuratevi:

per fare il risotto

160 gr di riso per risotti Arborio o Carnaroli

due cucchiaini di olio extra-vergine d'oliva

25 cl di vino rosso

1 cipolla

1 noce di burro per mantecare

½ lt di brodo di carne

Per fare la fonduta:

80 ml di latte

un cucchiaino di maizena

50 gr di grana a scaglie

Iniziate col tritare la cipolla come solito per i soffritti. Quindi mettete a scaldare in una pentola grande l'olio e mettete la cipolla a soffriggere. Quindi quando questa sarà trasparente mettete il riso ed alzate la fiamma per tostarlo. Quindi cominciate a sfumare il vino rosso che una volta assorbito sarà sostituito dalla graduale aggiunta di brodo, nella cottura classica del risotto, fino alla fine della cottura.

Nel frattempo dedicatevi alla fonduta scaldando il latte con la maizena in un piccolo pentolino usando il fuoco basso. Girate in continuazione e una volta a bollore iniziate lentamente ad aggiungere il grana finche non avrete raggiunto la giusta consistenza, quindi impiattate il riso mettendolo a fontana (o vulcano) nel piatto, nel cui cratere porrete la fonduta.

Risotto al radicchio e vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Il radicchio](#)
- [La ricetta classica](#)
- [Risotto al radicchio, vino rosso e provola](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Il radicchio

Il radicchio è una delle verdure più amate dagli italiani, tanto che vantiamo una delle migliori produzioni di qualità al mondo, con la provincia di Treviso protagonista fin dal XV secolo quando quest'ortaggio fu importato in Europa attraverso la Repubblica di Venezia, allora lo Stato più attivo negli scambi commerciali con l'Oriente.

Il radicchio, con il suo classico colore rosso e inconfondibile gusto amarognolo, si presta a numerose e gustose ricette sia con la pasta che con il riso.

La ricetta classica

Il risotto al radicchio e vino rosso è semplice da preparare e molto gustoso. Per quattro persone procuratevi i seguenti ingredienti:

300grammi di riso per risotti

600 grammi di radicchio trevigiano

80 grammi di parmigiano

mezza cipolla bianca

25 cl di vino rosso corposo

mezzo litro di brodo vegetale

olio extravergine d'oliva

Sfogliate e lavate bene il radicchio, quindi tagliatelo in strisce sottili, lasciando qualche ricciolo intero per la decorazione finale. Quindi tritate la cipolla finemente e mettetela a dorare nel tegame con due cucchiaini d'olio. Una volta dorata alzate il fuoco per tostare un paio di minuti il riso, e quindi aggiungete il vino. Fate evaporare e quindi abbassate il fuoco al minimo per aggiungere il radicchio.

Iniziate ad aggiungere il brodo un po' per volta come di consueto per tutti i risotti fino a raggiungere la cottura indicato sulla confezione, in genere di circa 20 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il parmigiano grattugiato, impiattate e ponete un ricciolo in ogni piatto come decorazione.

Risotto al radicchio, vino rosso e provola

Questa ricetta è una variante della precedente, altrettanto gustosa e semplice da preparare, con l'ottimo abbinamento tra radicchio e provola. Per quattro persone procuratevi:

300 grammi di riso per risotti

600 grammi di radicchio trevigiano

1 scalogno

100 grammi di provola affumicata

25 cl di vino rosso leggero

80 grammi di parmigiano

dei ciuffetti di prezzemolo

½ litro di brodo vegetale

olio extravergine d'oliva

Sfogliate e lavate accuratamente il radicchio per poi tagliarlo in piccole strisce. Tritate sia lo scalogno che il prezzemolo e dorate il tutto nel tegame con 3 cucchiaini d'olio. Aggiungete quindi il riso per farlo tostare un paio di minuti a fuoco alto, e aggiungete il vino fino a farlo evaporare. Abbassate quindi di nuovo il fuoco e iniziate ad aggiungere un pochino di brodo molto caldo. Una volta giunti a metà cottura aggiungete anche il radicchio, amalgamate bene e continuate a cuocere a fuoco lento aggiungendo il brodo all'occorrenza. Nel frattempo tritate anche la provola che aggiungere due minuti prima di spegnere il fuoco. Una volta spento mantecate con una noce di burro, aggiungete il parmigiano e fate amalgamare bene prima di servire.

Risotto al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Risotto al vino rosso](#)
- [Risotto al vino rosso con fonduta al grana](#)
- [Risotto al vino rosso, caprino e speck croccante](#)
- [Risotto al vino rosso, funghi e gorgonzola](#)
- [Risotto al vino rosso e salsiccia](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Risotto al vino rosso

Per un risotto al vino rosso semplice e veloce da fare, procuratevi i seguenti ingredienti per quattro persone:

300 g di riso italiano per risotti

1 cipolla bianca

1 spicchio d'aglio

1 mazzetto di rosmarino

1 mazzetto di salvia

50 cl di brodo di pollo caldo

50 cl di vino rosso di buon corpo

100 g di burro

100 g di parmigiano fresco grattugiato

Tritate la cipolla e poi fatela dorare con lo spicchio d'aglio in 50 grammi di burro a fuoco medio, quindi aggiungere la salvia e il rosmarino per far insaporire. Dopo due minuti iniziate a tostare il riso per un altro paio di minuti e quindi iniziate a far sfumare la metà del vino. Alzate la fiamma e

aggiungete un mestolo di brodo fino a farlo sfumare. Una volta sfumato aggiungete il resto del vino e fatelo sfumare ancora. Sfumato il vino cominciate ad aggiungere il brodo a più riprese come si fa classicamente con i risotti, pepate e salate e quindi giungete a cottura. Quindi mantecate con il resto del burro, aggiungete un po di parmigiano e servite il resto in tavola.

Risotto al vino rosso con fonduta al grana

Questo risotto è altrettanto semplice da preparare, e dovrete solo fare una preparazione in più e variare leggermente gli ingredienti, che per due persone saranno:

- 160 grammi di riso italiano per risotti
- due cucchiaini di olio extra-vergine d'oliva
- 250 ml bicchiere di vino rosso corposo
- 1 cipolla
- 50 grammi di burro per mantecare
- 500 ml di brodo di carne ben caldo
- 80 ml di latte
- 1 cucchiaino di maizena
- 50 grammi di grana a scaglie



Gli ultimi tre ingredienti serviranno per preparare la fonduta. Iniziate col tritare la cipolla e a soffriggerla nell'olio in un tegame antiaderente, quindi alzate la fiamma e tostate il riso per un paio di minuti, poi aggiungete lentamente il vino, fatelo sfumare per avere un riso ben colorato di rosso.

Una volta sfumato moderate il fuoco e iniziate ad aggiungere lentamente il brodo di carne nel modo classico per risotti fino a fine cottura indicata sulla confezione.

Nel frattempo preparate la fonduta circa dieci minuti prima della cottura del riso. Scaldate il latte con la maizena facendo amalgamare bene il tutto. Quando sarà molto caldo aggiungete il grana a scaglie e fate sciogliere bene il tutto per ottenere una crema.

Nel frattempo mantecate il riso, impiattatelo creando una forma a vulcano e ponete la fonduta nel buco al centro e buon appetito.

Risotto al vino rosso, caprino e speck croccante

Sempre una preparazione semplice per questo gustoso e saporito risotto. Per due persone procuratevi:

150g di riso italiano per risotti

250 ml di vino rosso corposo

40g di burro

50g di grana grattugiato

150g di caprino fresco

50g di speck a fette

500 ml brodo vegetale

1 scalogno

2 foglie di basilico

olio extravergine di oliva

Tritate lo scalogno e doratelo nell'olio a fiamma moderata, quindi alzatela leggermente per tostare qualche minuto il riso. Iniziate a sfumare il vino e quando sarà evaporato iniziate ad aggiungere il brodo. A pochi minuti dalla fine della cottura mettete lo speck in una terrina e ponetelo nel forno a 180 gradi per renderlo croccante. Tritate quindi il basilico e doratelo un minuto in olio con il caprino, quanto basta per rendere il formaggio in forma di gocce.

Inpiattate quindi il riso, versate sopra le gocce di caprino e poi infilate lo speck come fosse un coltello.

Risotto al vino rosso, funghi e gorgonzola

Ancora un formaggio protagonista per questo risotto al vino rosso, semplice e gustoso. Per quattro persone procuratevi:

350 grammi di riso italiano per risotti

500 ml di brodo vegetale ben caldo

250 ml di vino rosso corposo

250 grammi di funghi porcini freschi

100 grammi di gorgonzola al mascarpone

1 noce di burro

1 scalogno

olio d'oliva

sale e pepe

1 ciuffetto di prezzemolo tritato

Tritate lo scalogno e i funghi e fateli dorare come sempre a fiamma moderata prima di alzarla per tostare il riso qualche minuto. Quindi riportate a fiamma moderata e iniziate a sfumare il vino lentamente fino a farlo evaporare del tutto. Iniziate ad aggiungere lentamente il brodo per continuare la cottura fino al tempo indicato sulla confezione, salate e pepate. A tre minuti dalla cottura aggiungete il gorgonzola girando bene affinché si sciolga, quindi spegnete il fuoco e mantecate con il burro prima di servire in tavola con prezzemolo tritato.

Risotto al vino rosso e salsiccia

Un risotto semplice per due persone per cui dovrete preparare i seguenti ingredienti:

160grammi di riso italiano per risotti

2 salsicce di maiale

45grammi di pancetta affumicata tagliata a dadini

mezza cipolla media

250 ml di vino rosso corposo

250 grammi di parmigiano reggiano

100 grammi di burro

1 spicchio d' aglio;

500 ml di brodo vegetale

sale e pepe.

Fate rosolare l'aglio e la cipolla in 50 grammi di burro, spellate le salsicce e riducetele in piccoli pezzi. Aggiungete un mestolo di brodo e lasciatelo sfumare a fiamma alta, quindi aggiungete la salsiccia con la pancetta, rosolatele a fuoco moderato e quindi alzate la fiamma per aggiungere il riso e tostarlo. Una volta tostato iniziate a sfumare il vino e una volta evaporato moderate il fuoco e cominciate ad aggiungere il brodo nel modo classico fino a fine cottura, pepate e salate. Mantecate quindi con il burro e aggiungete il parmigiano per servire a tavola.

Risotto salsiccia vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto](#)
- [Il risotto con salsiccia al vino rosso](#)
- [La prima ricetta](#)
- [Ricetta al sugo](#)
- [Vino rosso, radicchio e salsiccia](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Il risotto

Il risotto è un primo piatto tutto italiano, molto invidiato all'estero, anche perché la tecnica di realizzazione resta poco compresa, nonostante la sua semplicità. Oltre a questo problema spesso vi è l'errore degli ingredienti, a partire dall'utilizzo del riso sbagliato, che deve essere quello per risotti arborio. Inoltre la tecnica che vede la tostatura del riso in modo che si crei un ambiente che trattiene l'amido e quindi crei anche la crema, spesso non è applicata. Il risotto, tanto facile per gli italiani, sembra che sia abbastanza complicato per gli altri paesi. Molti addirittura cercano di creare la crema con del mascarpone, variando in questo modo il gusto classico del risotto.

Il risotto è comunque un piatto molto ricco, da poter fare con la carne ma anche con altri alimenti come il pesce e le verdure. Noi italiani sappiamo molto bene come fare i risotti, della pazienza nell'aggiungere il brodo gradualmente.

Il risotto con salsiccia al vino rosso

Tra i tanti risotti da fare ci sono anche quelli con del vino rosso, anche se generalmente è il leggero vino bianco ad essere impiegato nei risotti. Il vino bianco infatti viene spesso utilizzato nella fase successiva di tostatura del riso, quando si vuole far acquisire ai chicchi, l'aromaticità del vino.

Il vino rosso è invece scarsamente impiegato, in quanto troppo pesante, e le ricette che lo prevedono

sono veramente poche.

La salsiccia comunque si potrebbe prestare a questa ricetta con il vino rosso, e l'associazione potrebbe essere anche abbastanza semplice.

Possiamo immaginare vari tipi di cottura con il vino rosso, magari prevedendo giusto una sfumatura per colorarlo e aromatizzarlo oppure un intervento più pesante, con una vera e propria cottura. Comunque ipotizziamo entrambe le ricette, o anche qualche bizzarria in più.

La prima ricetta

Per la ricetta più semplice e leggera, procuratevi i seguenti ingredienti per circa quattro persone:

350 gr di riso da risotti

4 salsicce di maiale

1 cipolla

½ gambo di sedano

1 carota media

25 cl di vino rosso

1 lt di brodo di carne

1 noce di burro

100 gr di parmigiano

pepe nero

Per prima cosa dovrete spellare le salsicce e quindi tritarle o ridurle in piccoli pezzi. Quindi iniziate a tritare la cipolla, la carota e il gambo di sedano. Mettete in una pentola molto grande sei cucchiai d'olio, iniziate a scaldarlo e mettete tutti gli odori all'interno. Lasciate quindi dorare gli ingredienti, prima di mettere anche il tritato di salsiccia. Fatelo rosolare bene per qualche minuto, e quindi mettete il riso, facendolo tostare per massimo due minuti a fuoco vivace. Una volta tostato mettete a sfumare il vino e abbassate la fiamma a meno della metà. Mescolate bene e iniziate ad aggiungere lentamente il brodo, mantenendo il risotto sempre umido. Badate bene a seguire i tempi di cottura del riso indicato in confezione, mantenendo sempre la giusta quantità di brodo. Una volta giunti a fine cottura mantecate con il burro e il formaggio grattugiato e servite ben caldo.

Ricetta al sugo

Per preparare il risotto si possono impiegare anche ricette più corpose, specialmente per quel che riguarda le salsicce. Dunque per quattro persone, procuratevi i seguenti ingredienti:

350 gr di riso da risotti

4 salsicce di maiale

300 gr di passata di pomodoro

1 cipolla

½ gambo di sedano

1 carota media

50 cl di vino rosso

1 lt di brodo di carne

1 noce di burro

100 gr di parmigiano

pepe nero

Anche in questo caso la prima operazione da fare è quella di spellare e tritare le salsicce, per poi passare alla trita della cipolla, della carota e del gambo di sedano. Ancora una volta ponete qualche cucchiaino d'olio in una pentola fonda e ampia. Iniziate a dorare gli odori e quindi la salsiccia tritata. Fatela rosolare quanto basta per poi mettete il riso a tostare, alzando la fiamma, per un minuto. Quindi abbassate di nuovo la fiamma e iniziate a sfumare tutto il vino. Quando questo è in via di esaurimento aggiungete la passata di pomodoro, e amalgamatela bene per qualche secondo. Lasciate andare a fuoco moderato un paio di minuti prima di iniziare ad aggiungere il brodo lentamente seguendo le solite modalità.

A fine cottura poi salate e mantecate con burro e parmigiano per servire in tavola ancora caldo.

Vino rosso, radicchio e salsiccia

Un'altra ricetta da gustare è quella con il radicchio. Anche qui potete preparare per quattro persone i soliti ingredienti:

350 gr di riso da risotti

4 salsicce di maiale

1 cipolla

½ gambo di sedano

1 carota media

25 cl di vino rosso

1 lt di brodo di carne

1 noce di burro

100 gr di parmigiano

pepe nero

con l'aggiunta di 200 gr di radicchio

Quindi iniziate sempre spellando le salsicce e tritandole finemente. Fate altrettanto con la carota, il sedano e la cipolla e ponetele a rosolare nella solita pentola fonda. Una volta dorate aggiungete la salsiccia tritata, tritate anche il radicchio e aggiungetelo in pentola. Fate insaporire bene e sfumate con un goccio di vino prima di alzare la fiamma per tostare un minuto il riso che andrete ad aggiungere. Abbassate di nuovo la fiamma e sfumate il vino restante, per poi iniziare ad aggiungere il brodo con la tecnica abituale e portare a fine cottura il riso.

Salsa al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Le salse al vino rosso](#)
- [La salsa semplice](#)
- [Salsa al vino rosso e panna](#)
- [Salsa al vino rosso e pane](#)
- [Salsa al vino rosso, prugne e lenticchie](#)
- [Salsa al vino rosso e frutti di bosco](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Le salse al vino rosso

Le salse al vino rosso sono ottime per condire le carni, e possono essere preparate con vari ingredienti, in modo da armonizzare il tipo di salsa al tipo di carne, che sarà più leggera, come nel caso delle carni bianche, più pesante, come nel manzo o più saporite come ad esempio per la cacciagione o il coniglio. Anche se generalmente cucinate insieme alla carne, queste possono essere preparate anche separatamente per poi essere messe sul vostro piatto.

La salsa semplice

Tra le salse più semplici da preparare, questa ricetta può essere utilizzata anche per il condimento di semplici fettine o arrostiti in cui si voglia offrire una salsa a parte.

Per quattro persone procuratevi:

50 cl di vino rosso a bassa acidità

30 cl di brodo di carne

50 grammi di burro

30 grammi di farina

2 foglie d'alloro

1 cipolla bianca

del timo, del sale



Ponete in un tegame di coccio 30 grammi burro e iniziate a scioglierlo al fuoco più basso possibile. Tritate la cipolla e quindi iniziate, sempre a fuoco molto basso, a stufarla. Dopo 3 minuti unite il vino, il timo e le foglie d'alloro, quindi salate e alzate la fiamma per far evaporare circa due terzi del vino. Intanto iniziate a unire il burro avanzato con la farina. Poi aggiungete al vino il brodo di carne e quindi il burro e farina. Sempre a fuoco alto fate amalgamare bene fino a raggiungere una discreta densità, quindi spegnete e filtrate il tutto con il colino. La salsa è quindi pronta per la vostra carne.

Servitela a parte con un cucchiaino per passarla sulla carne.

Salsa al vino rosso e panna

La salsa qui proposta è un pochino pesante e va usata in inverno su carni rosse come filetti o bistecche. Per quattro persone dovrete avere:

50 cl di vino rosso molto leggero a bassa acidità

30 cl di brodo di carne

30 grammi di burro

30 grammi di panna da cucina

1 pizzico di noce moscata

1 cipolla bianca

sale e pepe bianco a piacere

Iniziate sempre utilizzando un tegame in coccio per sciogliere tutto il burro a fuoco lento. Tritate la cipolla e fatela stufare per circa tre minuti, poi unite il vino e la noce moscata e alzate il fuoco fino a ridurre il vino di circa la metà. Unite quindi il brodo di carne e continuate la riduzione di un'altra metà. Spegnete il fuoco e filtrate il tutto con il colino, rimettete la salsa nel tegame di coccio che avrete pulito e quindi riponete la fiamma molto bassa, unendo il sale e un pizzico di pepe bianco.

Appena arrivati al punto di ebollizione aggiungete la panna e iniziate ad amalgamarla bene. Una volta ottenuta la salsa ben unita spegnete e servite a parte.

Salsa al vino rosso e pane

Questa è una delle poche ricette di salsa al vino rosso per pesce, naturalmente ben grasso o sapido come il pesce spada, da preparare in inverno.

Per quattro persone procuratevi:

20 cl di vino rosso leggero a bassa acidità

2 cipolle bianche

100 grammi di pane bianco secco

3 filetti d'acciuga

6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

50 grammi di burro

1 peperoncino rosso

sale

Scaldate in un tegame di coccio a fuoco moderato l'olio, tritate quindi la cipolla e iniziate a stufarla a fuoco lento. Unite quindi i filetti d'acciuga e intanto grattate il pane secco. Quando i filetti si saranno disfatti unite il pane, mescolate bene e iniziate ad aggiungere il vino, continuando a mescolare bene fino ad averlo versato tutto. Tritate quindi il peperoncino e continuate ad amalgamare fino ad ottenere la giusta densità. A questo punto unite il burro e una volta sciolto servite la salsa a parte.

Salsa al vino rosso, prugne e lenticchie

Una ricetta molto nordica per questa salsa al vino rosso in agrodolce. Per quattro persone dovrete avere:

50 grammi di burro

50 cl di vino rosso leggero a bassa acidità

20 cl di tè nero

40 cl di brodo di carne

½ carota

100 grammi di lenticchie

150 grammi di prugne fresche

Sempre usando il tegame di coccio mettete a sciogliere a fuoco lento il burro, tritate le prugne e quindi unitele facendole appassire bene e schiacciandole. Iniziate quindi ad unire il vino lentamente e più volte in modo che si unisca bene alle prugne e iniziate a farlo sfumare alzando leggermente il fuoco. Unite quindi le lenticchie che avrete tenuto a bagno in acqua e bicarbonato per almeno 18 ore, tritate la carota finissima, magari con una grattugia e iniziate ad unire il tè nero e poi il brodo di carne. Cuocete per circa 90 minuti al fuoco più basso possibile. Salate leggermente e quindi spegnete il gas. Se non avrete ottenuto una densità sufficiente riducete un pochino la salsa a fuoco alto.

Salsa al vino rosso e frutti di bosco

Questa ricetta svedese propone un'altra salsa agrodolce da utilizzare sulle carni di selvaggina, quali anatra o cervo. Per quattro persone procuratevi:

50 grammi di burro

50 cl di vino rosso leggero a bassa acidità

40 cl di brodo di carne

150 grammi di frutti di bosco

sale e un pizzico di noce moscata

Come al solito utilizzate un tegame di coccio e come nella precedente ricetta sciogliete il burro a fuoco molto lento, tagliate finemente i frutti di bosco se ne avrete la necessità e iniziate a stufarli con la noce moscata schiacciandoli. Dopo 10 minuti iniziate ad aggiungere il vino sfumandolo e facendolo evaporare a fuoco moderato e poi aggiungete anche il brodo di carne sempre facendolo ridurre. Salate e quando avrete raggiunto la giusta densità, fate raffreddare e servite a parte con la carne.

Spezzatino al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spezzatino](#)
- [Lo spezzatino al vino rosso](#)
- [Spezzatino bavarese](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Lo spezzatino

Lo spezzatino non è altro che una variante dello stufato, dove la carne viene cotta a pezzi, *spezzata* invece di intera. È quindi una carne a cottura molto lenta e in umido, che ha una sua storia ed origine nell'Italia settentrionale.

Per la sua cottura lenta era, ed è tuttora, un piatto tipicamente invernale, una delle pietanze della domenica con cui si cucinava il manzo ma anche parti del cavallo. Il nome stufato deriva dal fatto che questo tipo di cottura a fuoco molto lento non necessitava di fuoco vivo, ma si poteva lasciare direttamente la preparazione in una pentola in vasellame su una stufa, in modo da avere anche un risparmio energetico. Anche per questo veniva considerato un piatto della stagione fredda.

Lo spezzatino al vino rosso

Lo spezzatino non richiede una preparazione complicata, piuttosto una cottura abbastanza lunga. Per quattro persone procuratevi quindi i seguenti ingredienti:

1,5 kg di carne di manzo per spezzatino.

2 carote

2 gambi di sedano

2 cipolle medie

1 spicchio d'aglio

30 cl di vino rosso a bassa acidità

olio extravergine d'oliva

50 cl di brodo vegetale

3 cucchiaini di farina

1 cucchiaio di passata di pomodoro

1 foglia d'alloro

100 grammi di pancetta dolce

sale e pepe nero a vostra scelta

Mettete a soffriggere in un tegame di coccio l'aglio con la pancetta in tre cucchiaini d'olio e nel frattempo fate bollire il brodo. Tagliate finemente le cipolle, le carote e il sedano e quindi una volta soffritta la pancetta aggiungeteli al tegame per 10 minuti. Intanto infarinate lo spezzatino che avrete naturalmente acquistato già tagliato o avrete tagliato voi. Quindi mettete un cucchiaio di farina nelle verdure, mescolate bene quindi versate 25 cl di brodo, 30 cl di vino rosso e il pomodoro.

Cuocete per 10 minuti e nel frattempo scottate lo spezzatino a parte con dell'olio, utilizzando un tegame di coccio alto, e aggiungete il sugo preparato nell'altra padella. Attendete 10 minuti e finite di versare il brodo, salate, pepate, aggiungete l'alloro e cuocete a fuoco basso per circa un'ora e mezza. Togliete dal fuoco e ripassate per 20 minuti circa lo spezzatino in forno a 150°C, quindi servite ben caldo.

Spezzatino bavarese

Lo spezzatino bavarese è a base di fegato con vino rosso. Quindi per chi non ama questa parte del bovino non è consigliato.

Per quattro persone procuratevi:

400 grammi di fegato di vitellone

4 bacche di ginepro

4 cipolle grandi bianche

2 foglie di salvia

1 rametto di rosmarino

1 foglia d'alloro

1 rametto di maggiorana

1 rametto di aneto

1 ciuffo di prezzemolo

50 cl di vino rosso a bassa acidità

erba cipollina

1 cucchiaio di farina

olio extravergine d'oliva

sale e pepe bianco a piacere

Tritate gli odori, tranne l'alloro e il ginepro e metteteli in un tegame di coccio a fuoco molto basso con tre cucchiaini d'olio. Aggiungete ancora due cucchiaini d'olio dopo qualche minuto e fate stufare gli odori con l'alloro, ginepro e il vino per circa 10 minuti.

Intanto in una padella con dell'olio scottate per circa tre minuti il fegato e poi aggiungetelo alla salsa nel tegame aggiungendo la farina, il sale e il pepe. Fate amalgamare bene fino a fine cottura, quindi servite aggiungendo il prezzemolo tritato fresco e l'erba cipollina.

Stracotto al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Una cottura molto lunga](#)
- [Stracotto di manzo al vino rosso](#)
- [I contorni](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Una cottura molto lunga

Le ricette dello stracotto al vino rosso differiscono fra loro di pochi ingredienti in genere, e sono sempre semplici da preparare. L'unico inconveniente è il lunghissimo tempo di cottura che la carne di manzo, quella utilizzata per questi tipi di ricetta, impiega nella cottura. Si parla sempre di almeno tre ore di lenta cottura, a fuoco generalmente basso. Quindi, se decidete di cimentarvi in questa preparazione, sappiate che la sua realizzazione è molto veloce, ma i tempi di marinatura e cottura richiedono che mettiate il vostro manzo a cucinare già alle 10 di mattina, se intendete mangiarlo per pranzo, o alle 5 di pomeriggio se la vostra intenzione è di cenare. Inoltre la marinatura, seppur semplice da preparare, richiederà tutta la notte.

Come tipo di pietanza per questo è quasi esclusivamente domenicale e invernale, quando si ha tempo e relax per affacciarsi in cucina già dalle prime ore. Raramente, a parte le casalinghe, ci si può cimentare in cotture così lunghe quando si esce dall'ufficio. La carne di manzo ha però bisogno di lunghe cotture per poter rilasciare tutti gli aromi nel sughero. Inoltre lo stracotto prevede generalmente l'utilizzo di più parti, non solo di quelle che servono al brasato, e si dovranno spesso cuocere ad esempio la guancia, il muscolo, la spalla, in gergo chiamata il cappello del prete. Tutte parti abbastanza dure, che richiedono lunghi tempi di cottura. A tal proposito ricordiamo di utilizzare sempre vini a bassa acidità, per mantenere la carne morbida.

Stracotto di manzo al vino rosso

Per una ricetta più semplice e per quattro persone, munitevi dei seguenti ingredienti:

1 kg di carne di manzo con parti a vostra scelta

1 litro di vino rosso a bassa acidità

1 spicchio d'aglio

2 cipolle grandi

1 gambo di sedano

1 carota

2 ciuffi di prezzemolo

1 foglia d'alloro

1 rametto di rosmarino

3 foglie di salvia

¼ di cucchiaino di noce moscata

4 grani di pepe

3 chiodi di garofano

olio e sale a piacere

Prendete la cipolla, la carota e il sedano e tritateli, e metteteli in un tegame molto capiente con tutti gli odori, la carne e il vino rosso. Quindi coprite e lasciate a marinare per 12 ore.

Il giorno seguente togliete e asciugate la carne e poi fare dorare una cipolla tritata nell'olio. Una volta dorata rosolate la carne qualche minuto e poi versate tutta la marinatura che avevate messo a parte. Aggiungete il sale, abbassate il fuoco a poco più del minimo, coprite e fate giungere fino a bollitura. Quindi abbassate ancora il fuoco al minimo e lasciate cuocere per altre due ore e mezza.

Una volta cotta la carne, toglietela dal tegame e affettatela. Poi frullate la marinatura, aggiungendo della farina se vi sembra troppo liquida. Scaldare nello stesso tegame per due minuti le fette di carne con la marinatura passata e quindi servite.

I contorni

Per lo stracotto generalmente si preparano anche dei contorni per accompagnare il piatto. Tra i più indicati ci sono la polenta fritta, il purè di patate, oppure i fagiolini appena lessati con sale, lasciati un pochino duri e conditi con olio e limone.

Torta al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Vino rosso e dessert](#)
- [I vini rossi per i dessert](#)
- [Torta al vino rosso e cioccolato](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Vino rosso e dessert

Con il vino rosso si possono cucinare non solo ottimi piatti a base di carne, ma anche dei dessert deliziosi, generalmente autunnali, semplici e veloci che non impegnano il profano della cucina.

Inoltre il vino rosso può anche accompagnare i dessert al cioccolato, al pari dei vini bianchi dolci.

Anche se meno famosi rispetto ai loro aromatici fratelli bianchi, i vini rossi dolci sono spesso indicati per alcuni tipi di dessert, come torte e tortini, che possono aver bisogno di un accompagnamento più caldo.

Questi tipi di dessert possono essere sia cremosi, e in questo caso il cioccolato è spesso il protagonista della crema, che secchi, con i dolci alle mandorle o noci che la fanno da padroni.

I vini rossi per i dessert

Sono molti i vini rossi dolci che possono essere indicati per i dessert, sia cremosi che secchi. Il primo fra tutti è sicuramente il fortificato Marsala e il Porto, molto indicati, il primo per la pasticceria classica secca siciliana, il secondo per i tortini alla crema. Anche il Vin Santo Occhio di Pernice, un vino rosso dolce



sconosciuto e spesso oscurato dal più celebre Vin Santo bianco è un ottimo vino per i dolci secchi, i classici cantucci, ma anche per dolci alla crema e frutti rossi freschi.

Negli ultimi anni poi si è celebrato il successo del Barolo Chinato, un Barolo ottimamente aromatizzato che si abbina perfettamente con i tortini al cioccolato fondente. Un altro sconosciuto ma di ottima qualità è il francese Banyuls, della regione dei Pirenei, che nel paese d'Oltralpe è protagonista di ottimi abbinamenti.

Torta al vino rosso e cioccolato

La torta al vino rosso e cioccolato è semplice da preparare se disponete di una frusta elettrica, e deliziosamente profumata, morbida ed autunnale. Per la preparazione ci vorranno solo 15 minuti, mentre per la cottura bisognerà attendere un'ora e mezza circa. Per una torta da 12 persone dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

250 grammi di burro

1 cucchiaino di cannella in polvere

½ cucchiaino di chiodi di garofano polverizzati

150 grammi di codetta di cioccolato fondente

250 grammi di cacao in polvere amaro

1 bustina di lievito

4 uova

15 cl di vino rosso

250 grammi di farina

250 grammi di zucchero semolato

Iniziate tagliando il burro a strisce sottili, unite allo zucchero e mescolate bene con la frusta elettrica. Una volta realizzata la crema unite i soli tuorli delle uova, il cacao, la cannella e i chiodi di garofano e continuate a mescolare bene. Tenete gli albumi a parte. Quando avrete amalgamato il tutto aggiungete anche il vino rosso. Passate la crema in un grande ciotola e unite la codetta di cioccolato, mescolandola. Poi unite il lievito e la farina e setacciatela sulla ciotola. A parte montate a neve gli albumi e uniteli alla crema, mescolando bene. Una volta ottenuto l'impasto prendete uno stampo per torte da forno di 30 centimetri di diametro, imburratelo, versate la crema e cuocete in forno per 90 minuti a 150°C. La vostra torta sarà quindi pronta. Potrete aggiungere sulla crosta dello zucchero a velo a piacere.