



Vino rosso in cucina

Biscotti al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [La tradizione](#)
- [La ricetta napoletana](#)
- [La ricetta emiliana](#)
- [E se mettessimo anche la cioccolata?](#)

La tradizione



La tradizione culinaria italiana affonda le sue radici in un passato molto remoto, fatto di piccoli focolai, di gente semplice ma al tempo stesso ricca di conoscenze e di fatica, che hanno creato una delle cucine più ricche, complete e buone di tutto il mondo.

Ricette semplici, fatte con ingredienti poveri che riescono a divenire delle vere e proprie prelibatezze anche sulle tavole più nobili.

Da questa tradizione nascono una grande varietà di biscotti, dolci, che oggi purtroppo sono oscurati dai prodotti alimentari commerciali, esaltati dalle campagne pubblicitarie sparate dalle televisioni.

Dai piccoli vicoli dei paesi dove le nostre nonne amavano impastare e preparare da solo i propri cibi, proviene una cultura ricca di sapori e di storie quotidiane, dove il tempo si fermava e la comunità si ritrovava insieme ad affrontare la vita. Il ricordo vola a mia nonna, che con le altre vecchiette di un paesino del sud, seduta su una sedia nel suo vicolo, parlava del più e del meno, mentre preparava i dolcetti che avrei mangiato. Da quelle mani di contadina, provengono ricette che nessuno aveva mai scritto, ma soltanto tramandato oralmente. Se oggi possiamo con un click, trovare la ricetta dei biscotti al vino, abbiamo però perso quella manualità e quel tempo immobile per preparare ed assaporare il nostro lavoro.

Ma possiamo recuperare, e metterci all'opera per preparare degli ottimi biscotti al vino.

La ricetta napoletana

Ecco una ricetta molto antica, quando l'indigenza economica obbligava le persone a usare solo pochi ingredienti che spesso venivano autoprodotti nelle campagne. Una ricetta raccontata oralmente per generazioni e generazioni che oggi grazie ad internet, è possibile scolpire nelle memorie dei computer per non perdersi nella galassia del consumismo. È una ricetta molto semplice, che non richiede particolari

abilità, soltanto quattro ingredienti, e tanta voglia di sapori genuini.

Gli ingredienti sono:

250 ml di vino rosso

300 grammi di zucchero

200 ml di olio di semi

500 grammi di farina tipo 00

Preparate il tavolo per ospitare la farina. Mia madre, che era una cuoca vecchio stampo, aveva un tavolo formato da due pezzi, che girava per avere il legno grezzo per preparare gli impasti. Se potete comprate una tavola apposta per queste preparazioni, da poggiare sul vostro tavolo. Se ne trovano di diversi materiali.

Mettete la farina per formare una montagnola e fate un buco al centro abbastanza grande. Mettete nel centro 250 gr di zucchero, tenendo da parte i restanti 50 gr, poi tutti gli altri ingredienti ed impastate finché il tutto non sarà omogeneo. A questo punto iniziate a lavorare l'impasto per ottenere un lungo sigaro, tagliatelo a pezzi con la misura a voi gradita per fare delle piccole ciambelle. Prendete ogni singolo biscotto e spargetelo con un po di zucchero messo da parte.

Ora basta mettere i biscotti in una teglia e cuocerli in forno preriscaldato a 180 ° C per 25 minuti.

Più facile a farsi che a dirsi.

La ricetta emiliana



Una ricetta con qualche ingrediente in più, ma una preparazione comunque semplice, infatti le quantità vengono indicate non in grammi, ma in bicchieri, come si usava una volta.

Per circa sessanta biscotti di piccole dimensioni occorrono:

mezzo bicchiere di vino emiliano

mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva

mezzo bicchiere di zucchero di canna

un pochino di zucchero di canna a parte per condire i biscotti

3 bicchieri di farina

mezzo cucchiaino da caffè di lievito

una punta di sale

Utilizzate un grosso recipiente per mescolare tutti gli ingredienti tranne la farina e il lievito che

mescolerete a parte. Mettete quindi la farina e il lievito opportunamente setacciati nel recipiente con gli altri ingredienti e amalgamate il tutto fino a rendere l'impasto omogeneo. Preparate i biscotti con lo stesso procedimento utilizzato per la ricetta precedente. Anche in questo caso cuocete i biscotti in un forno preriscaldato a 180 ° C, ma questa volta per soli 15 minuti.

E se mettessimo anche la cioccolata?

Non vi spaventate ma questa ricetta è altrettanto semplice quanto le precedenti, e non vi creerà nessuna complicazione aggiuntiva. L'origine sembra essere dei castelli romani e del Lazio del nord.

Gli ingredienti sono:

un bicchiere di olio extra vergine d'oliva

un bicchiere di vino rosso

un bicchiere di zucchero bianco

una punta di sale

mezza bustina di lievito

500 grammi di farina tipo 00

100 grammi di cioccolata fondente

Per prima cosa dovrete tagliare il cioccolato fondente in piccole scaglie, e conservarle in freezer per almeno un'ora, avendo cura di toglierle dal congelatore soltanto al momento in cui dovranno essere utilizzate.

Utilizzate sempre un grande recipiente e mettete olio, vino e zucchero. Mescolate bene questi ingredienti e aggiungete poi lentamente attraverso un setaccio la farina e il lievito che dovrete aver già setacciato a parte. Aiutatevi inizialmente con la frusta finché l'impasto sarà più compatto.

A questo punto potete aggiungere il sale e le scaglie di cioccolata, e impastare di nuovo in modo da uniformarle in tutta l'amalgama. A questo punto non resta che infornarle, sempre preriscaldando il forno a 180 ° C per 20 minuti.

Brasato al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa è il brasato](#)
- [La tecnica di cottura](#)
- [Durante la cottura](#)

Cosa è il brasato



Il brasato è una carne, generalmente di manzo, che viene marinata con vino rosso e spezie, e poi cotta a fuoco lento per più di due ore. In Italia trova la sua origine nel nord, specialmente nel Piemonte dove fa parte della tradizione locale. In Veneto viene spesso associato alla polenta, questo tipo di piatto trova le sue radici anche in alcune parti della Toscana.

In Piemonte viene spesso cucinato con i vini locali ottenuti con uve di Nebbiolo, le più adatte a questo tipo di cottura perché basse in acidità, fattore molto importante per ottenere una carne morbida. Per questo uno dei vini più utilizzati è il Barolo, magari sufficientemente invecchiato proprio per attenuare ancor di più l'acidità.

Come abbiamo precedentemente analizzato infatti, l'acidità delle uve e quindi nel vino una volta fermentate, aumenta notevolmente con la presenza di calcare, che durante i vari processi di lavorazione chiaramente scompare dal vino. Ma nella cottura delle carni con i vini, di qualsiasi colore, questa elevata acidità indurisce la carne, rovinandone la consistenza. Una regola quindi fondamentale quando si cucina qualsiasi tipo di carne o pesce, con qualsiasi procedimento che sia brasato, stufato o solo spruzzato, è quella di utilizzare un vino con bassa acidità.

La marinatura nel brasato, viene fatta con il vino, alcune spezie e salsa di pomodoro. Ci sono anche molte ricette che non prevedono il pomodoro, lasciando al vino e alle spezie il compito di creare la salsa nella quale la carne è cotta e poi condita una volta servita nel piatto. In effetti possiamo distinguere tra le ricette che prevedono la salsa di pomodoro, e quelle, più numerose e utilizzate, che non la prevedono.

Le ricette senza salsa di pomodoro sono le più utilizzate e preferite proprio per gli stessi motivi che abbiamo descritto sopra riguardo all'acidità del vino. Il pomodoro infatti è un frutto molto acido, tanto che se qualcuno ha potuto seguire da vicino uno chef di una cucina professionale, come ad esempio quella di un ristorante, la sua salsa viene spesso addizionate con un pizzico di zucchero proprio per abbassarne l'acidità. Un'altra curiosità che si scopre lavorando a contatto con questi chef, e che può essere molto utile anche nella cucina di casa propria, è anche quella di utilizzare coltelli seghettati per tagliare il pomodoro e non quelli a lama liscia. L'acidità del pomodoro è infatti

corrosiva per l'acciaio, e i vostri coltelli a lama liscia perderanno subito l'affilatura se usati per il taglio di questo frutto. Ricordate quindi di utilizzare il coltello seghettato per i pomodori, come nei ristoranti. Inoltre, nella cottura del brasato senza salsa di pomodoro, viene aggiunto del brodo di carne durante la cottura, lentamente e più volte in piccole quantità.

Le spezie utilizzate sono generalmente lo scalogno, il pepe nero, l'alloro, il sedano, la carota, il lauro, i chiodi di garofano, noce moscata, aglio, cipolla, oltre a olio d'oliva e altre spezie che possono essere aggiunte, o anche tolte dalla vostra ricetta, a seconda dei vostri gusti. La marinatura dura generalmente 12 ore e una volta marinata la carne viene a volte asciugata con un panno prima di essere cotta.

La tecnica di cottura

La tecnica di cottura con cui si cucina il brasato è detta *dello stufa*, ed è quasi identica alla tecnica di cottura lenta, lunga e con un fuoco basso con cui si cucinano gli stufati.

La parola stufare deriva direttamente da stufa, questo perché nei tempi passati si usava mettere dei recipienti in terracotta con le carni che si dovevano cuocere lentamente, direttamente sulle stufe impiegate per il riscaldamento. Questo metodo consentiva un controllo maggiore della cottura a fuoco lento soprattutto quando, in assenza dei moderni mezzi tecnologici, la fonte principale per cuocere i cibi proveniva dal fuoco della legna.

La tecnica prevede un iniziale rosolatura della carne in olio d'oliva e verdure, e poi una successiva cottura in umido.

Per stufare una carne, o un pesce o delle verdure, si deve cuocere il tutto lentamente in un recipiente come casseruole, preferibilmente non metalliche, sempre con il coperchio, avendo cura di tenere sempre il fuoco basso. La tecnica dello stufare è altrimenti detta anche *metodo di cottura in umido*.

Naturalmente la tecnica dello stufare deve essere, nel caso del brasato, cambia leggermente nel metodo di preparazione della carne. Se infatti nel classico stufato la carne deve essere tagliata precedentemente la cottura in pezzi di circa 3-4 centimetri, nel caso del brasato la carne deve essere cotta in un pezzo unico. Inoltre, un'altra differenza, è nell'aggiunta del liquido nella casseruola che servirà per la cottura in umido. Mentre nel normale stufato il liquido di condimento che sceglieremo va aggiunto fino alla metà della pentola, per il brasato il liquido dovrà raggiungere i tre quarti dell'altezza del tegame.

Durante la cottura



Con la cottura per il metodo dello stufare, così come per il metodo usato per il brasato che come abbiamo visto si differenzia solo di qualche piccolo particolare, si ottiene una carne molto morbida e particolarmente saporita. Questo avviene perché durante la cottura per stufatura, la carne perde

parte dei suoi aromi che cadono sul fondo, arricchendosi e mescolandosi con la salsa, per poi tornare lentamente nella carne per assorbimento migliorandone i sapori.

La rosolatura che precede sempre la fase di cottura in umido, serve a un'iniziale concentrazione dei succhi aromatici che poi verranno estratti durante la cottura in umido.

Brasato al vino rosso ricetta

In questa pagina parleremo di :

- [Preparazione generale](#)
- [La prima ricetta](#)
- [La seconda ricetta](#)

Preparazione generale



Prima di vedere alcune ricette ricapitoliamo le poche procedure generali da eseguire per cucinare il brasato.

La marinatura deve durare almeno 12 ore.

La carne deve essere cucinata in un unico pezzo.

La carne deve essere prima asciugata, poi rosolata in olio d'oliva senza la marinatura che avremo messo da parte e poi cotta lentamente in umido con la marinatura, con il metodo della brasatura per circa due ore, due ore e mezza.

La prima ricetta

Per questa ricetta gli ingredienti sono:

carne di manzo

sedano

cipolla

carota

chiodi di garofano

vino rosso a bassa acidità

pepe in grani

lardo

farina

olio di oliva extra vergine

burro

sale aromatizzato

Preparate la marinatura con il vino, il sedano, la cipolla, la carota, i chiodi di garofano e il pepe e lasciate la carne a marinare per tutta la notte.

Il giorno seguente togliete la carne dalla marinatura, asciugatela e con un coltello praticate dei fori piccoli ma profondi. Prendete il lardo dopo averlo “bagnato” con il sale aromatizzato e inseritelo nei fori appena praticati. Legate la carne con dello spago da cucina, passatela nella farina e rosolatela nel tegame con olio e burro. Mettete un pizzico di sale e bagnate la carne con un po di vino.

Intanto prendete la marinatura e separate il vino dalle verdure e le spezie. Scartate il pepe e i chiodi di garofano e frullare il resto con un po di vino che avete separato e riscaldato leggermente a parte.

Una volta ottenuta la salsa aggiungetene una metà sul brasato, mentre il resto sarà aggiunto lentamente durante la cottura, magari aiutandovi ancora con del vino. Lasciate cuocere per tre ore. Una volta cotto separate il brasato e lasciatelo raffreddare per poi tagliatelo a fette. Qualche minuto prima di servirlo riscaldatelo a fuoco lento con la salsa.

La seconda ricetta



Gli ingredienti per otto persone sono:

1kg e mezzo di carne bovina a vostra scelta

1 litro di vino corposo a bassa acidità

1 cipolla di grosse dimensioni

un gambo di sedano con le foglie

2 carote

2 foglie d'alloro

pepe in grani

chiodi di garofano

un pezzo di cannella

2 ramoscelli di rosmarino

olio extra vergine d'oliva

Le verdure vanno tagliate a pezzi piccoli e mescolate con tutte le spezie e il vino. Preparata la marinatura immergeteci la carne e lasciate riposare per almeno 15 ore, girando la carne in modo che si amalgami bene.

Anche qui togliete la carne dalla marinatura e asciugatela per poi rosolarla su tutti i lati in olio extravergine d'oliva infine salatela.

Aggiungete quindi tutta la marinatura e cuocete per un'ora con il coperchio. Trascorso questo tempo togliete il coperchio e lasciate cuocere per un'altra ora e mezza sempre con fuoco basso.

Una volta cotta, separate la carne dalla salsa per tagliarla a fette. Passate la salsa con il frullatore e servitela sulla carne. Un ottimo accompagnamento a questo brasato potrebbe essere il purè di patate.

Carne al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Accorgimenti generali](#)
- [Fettine di vitello al vino rosso](#)
- [Arrosto di vitello al vino rosso](#)
- [Pollo al vino rosso](#)
- [Scaloppine di pollo al vino rosso e funghi](#)
- [Maltagliati di manzo al vino rosso e pancetta](#)

Accorgimenti generali



Quando si cucina della carne con il vino, sia esso rosso che bianco, ricordiamo lo stesso principio che abbiamo già descritto nell'articolo sul brasato.

Bisogna scegliere un vino a bassa acidità, altrimenti la carne, una volta cotta, risulterà indurita dall'acidità del vino. Questo particolare è quindi molto importante per la riuscita dei vostri manicaretti.

Accertatevi quindi che il vino non provenga da zone molto calcaree, cosa per esempio abbastanza comune in Italia, soprattutto in Puglia e nella pianura padana. Nella formazione preistorica della penisola infatti, sappiamo che molte terre italiane una volta erano sommerse e quindi gli attuali suoli provengono dai fondali marini antichi su cui si depositarono conchiglie e altri organismi ad alta percentuale di calcare.

Premesso questo vediamo qualche ricetta gustosa per cucinare la carne al vino rosso molto velocemente e senza grossi sforzi.

Fettine di vitello al vino rosso

Per questa ricetta semplicissima avrete bisogno di pochi ingredienti:

Fettine di vitello

1 cipolla di piccole dimensioni

2 o 3 foglie di salvia

1 pizzico di cannella

sale e pepe a vostro gradimento

olio d'oliva extra vergine

vino rosso a bassa acidità e corposo

Soffriggete la cipolla e l'olio e poi mettete le fettine fatte precedentemente a pezzi per 3 minuti. Salate e pepate, e aggiungete un pizzico di cannella. Aggiungete il vino in modo graduale facendo attenzione a che la salsa non sia troppo liquida. Lasciate cuocere per cinque minuti facendo addensare la salsa e mettete le foglie di salvia all'ultimo minuto. Servite su un piatto caldo accompagnando la carne con della cicoria e della biada.

Arrosto di vitello al vino rosso



Anche questa ricetta gustosa è semplicissima da preparare e non richiede particolari abilità.

Gli ingredienti per 4 persone sono:

800 grammi di petto di vitello intero

12 cipolline

1 litro di vino rosso

1 gambo di sedano

1 carota

della farina

70 grammi di burro

In una casseruola dovrete soffriggere la carne intero nel burro e una volta dorata spargerci sopra la farina per formare un sottile velo.

Ora aggiungete il vino, tagliate il sedano, la carota e le cipolline in piccoli pezzi e aggiungeteli.

Coprite con il coperchio e cuocete a fiamma media per un'ora e mezza, in modo da far consumare il vino e lasciare solo una salsina mediamente densa.

Una volta cotto, separate la carne dalla salsa che frullerete a parte. Tagliate a fette l'arrosto e ricopritelo di salsa.

Pollo al vino rosso

Sempre una ricetta semplice per 4 persone. Gli ingredienti:

1 pollo

100 grammi di pancetta a cubetti

100 grammi di cipolline tagliate fini

50 grammi di burro

50 cl di vino rosso corposo

1 cucchiaio di farina

100 grammi di funghi

1 rametto di timo

1 spicchio d'aglio

sale

Scaldate il burro e poi aggiungete la cipolline, l'aglio intero, i funghi e il timo.

Togliete l'aglio e aggiungete la farina amalgamandola con il resto, poi mettete anche il pollo.

Cuocetelo per una decina di minuti a fuoco medio, coprendo il tutto con un coperchio. A questo punto aggiungete il vino e il sale, abbassate la fiamma e fate cuocere per mezz'ora prima di servire.

Scaloppine di pollo al vino rosso e funghi

Restiamo sempre sul semplice con una ricetta molto veloce. Gli ingredienti:

5 fettine di petti di pollo

50 grammi di burro

50 cl di vino rosso

del brodo di carne

5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

200 grammi di funghi

3 cucchiaini di farina

Per prima cosa dovrete ridurre lo spessore delle fettine, avendo cura di porre la carta da forno su entrambi i lati per battere poi le fettine con l'apposito strumento da cucina. Poi cospargetele di farina.

Mettete l'olio e 30 grammi di burro a riscaldare a fuoco alto e scottate le fettine senza cuocerle, sempre con la fiamma alta. Togliete il pollo e mettete 50 cl di vino nel burro e olio, facendolo poi evaporare tutto. A questo punto mettete la carne a cuocere a fuoco lento, bagnandola di tanto in tanto con il brodo e iniziate a preparare i funghi. Tagliati a fettine fateli cuocere con il burro

avanzato e un po di olio extra vergine d'oliva, bagnandoli sempre con un po di brodo di carne. A fine cottura cospargeteli con un po di farina, uniteli alle scaloppine e fate cuocere il tutto per uno o due minuti, bagnando sempre con del brodo se necessario, quindi serviteli in tavola.

Maltagliati di manzo al vino rosso e pancetta

Per questa ricetta gli ingredienti sono:

300 grammi di manzo tagliato a fettine

50 grammi di pancetta affumicata a fettine

olio extra vergine d'oliva

farina

5 cl di vino rosso

sale

Tagliate le fettine a strisce e poi cospargetele di farina in modo da impanarle bene.

Scaldate l'olio in una padella e ponete poi le fettine. A metà cottura aggiungete la pancetta, fatela rosolare appena e poi aggiungete il vino, quindi salate.

A questo punto bisogna alzare la fiamma al massimo per far asciugare il vino. Una volta fatto servite in tavola.

Filetto al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Raccomandazioni generali](#)
- [Filetto al vino rosso cucinato alla piastra](#)
- [Filetto al vino rosso con patate](#)
- [Filetto al vino rosso e miele](#)
- [Filetto al vino rosso con patate prezzemolo e cavolo](#)

Raccomandazioni generali



Iniziamo sulle solite raccomandazioni per quel che riguarda il vino.

Come già ripetuto è molto importante scegliere un vino con la più bassa acidità possibile, per non indurire la vostra carne durante la cottura. Ogni accorgimento sarà inutile durante la preparazione della ricetta, se poi si sarà scelto un vino acido. Per una carne morbida informatevi prima con il vostro venditore di fiducia, che il vino sia adatto alla cucina.

Il filetto al vino rosso è generalmente un piatto semplice e facile da preparare, veloce e senza impegno ma molto gustoso.

Vediamo dunque qualche ricetta, che non porra particolari problemi anche ai meno esperti.

Filetto al vino rosso cucinato alla piastra

In questa ricetta dovrete cucinare il filetto e preparare una semplice salsa al vino rosso. Niente di complicato. Gli ingredienti per quattro persone saranno:

4 filetti da circa 250 grammi tagliati a fettine abbastanza spesse di un paio di centimetri massimo.

Mezzo litro di vino rosso corposo a bassa acidità

1 scalogno

3 chiodi di garofano

2 foglie d'alloro

6 bacche di ginepro

pepe nero commerciale

un preparato di erbe aromatiche acquistabile già confezionato

sale

Questa ricetta non prevede l'impiego di olio.

Prendete una padella abbastanza alta e versateci il vino e poi tutti gli ingredienti, sale incluso. Cuocete a fuoco alto per far asciugare il vino fino ad ottenere una salsa abbastanza densa di circa quattro cucchiaini come quantità. Una volta ottenuta la salsa filtratela con un passino, separando le spezie dalla salsa vera e propria.

In un'altra padella cospargete un po' di sale grosso sul forno dopo averla scaldata a fuoco alto. Mettete i filetti e fateli scottare su entrambi i lati per creare quella crosticina superficiale che bloccherà la perdita dei liquidi, quindi fate finire di cuocere a seconda del vostro punto di cottura preferito.

A cottura ultimata servitelo ben caldo con un cucchiaino della salsa preparata precedentemente.

Filetto al vino rosso con patate



Sempre una ricetta gustosa e semplice, per due persone, preparatevi i seguenti ingredienti:

2 filetti di vitello

una manciata di erbe aromatiche

2 patate

1 gambo di sedano

1 carota piccola

2 foglie d'alloro

1 scalogno

qualche foglia di menta

1 bacca di ginepro

1 bicchiere di vino rosso corposo

30 grammi di burro

sale

olio d'oliva extra vergine

La prima preparazione da fare è sbucciare le patate, tagliarle molto sottili con un'affettatrice

elettrica o se ne avete proprio per patate, poi lavatele e asciugatele.

Prendete uno stampo da per tortini tipo plum cake ad esempio o tortino rettangolare alle carote e avvolgetelo con la carta da forno. Quindi iniziate a fare degli strati con le fettine di patate, le erbe aromatiche e un pochino di sale. Quindi mettete tre cucchiari d'olio e acqua fredda fino all'altezza delle patate, chiudetelo con l'alluminio da forno e cuocete nel forno preriscaldato a 200 ° C per 20 minuti. A questo punto togliete l'alluminio e cuocete ancora per 10 minuti lasciando scoperto lo stampino. Ora tritate la carota, il sedano e lo scalogno, possibilmente con un frullatore, dorate il burro nella padella e aggiungete il tritato. Pestate finemente il ginepro e ponetelo con la carne e l'alloro nella padella, lasciando scottare la carne 2 minuti circa per lato. Togliete i filetti e nella stessa padella versate il vino facendolo evaporare per metà quindi rimettete i filetti in padella e cuoceteli per qualche minuto. Serviteli con le foglie di menta sopra e le patate accanto.

Filetto al vino rosso e miele

Questa ricetta prevede il filetto di manzo preparato separatamente dalla salsa, con il piatto completo accompagnato con delle patate al forno.

Gli ingredienti sono:

filetto di manzo

pepe

sale

olio d'oliva extra vergine

2 rametti di rosmarino

2 cucchiari di miele

50 cl di vino rosso corposo

Si deve preparare prima la salsa al vino rosso. Si deve quindi prendere un tegame e versare il vino con il miele e il rosmarino e farlo evaporare per ridurlo a una salsa. Deve addensarsi fino ad ottenere circa dieci cucchiari di salsa. Una volta ottenuta togliete il rosmarino e conservatelo.

Quindi passate al filetto, pulendolo bene dal grasso e tagliandolo in fette di circa un centimetro, un centimetro e mezzo. Scaldate l'olio in una padella e rosolate per tre minuti ogni lato i filetti con sale e pepe. Impiattate e ponete sopra la carne la salsa, e come contorno delle patate al forno.

Filetto al vino rosso con patate prezzemolo e cavolo

Anche questa ricetta è semplice e facile da preparare. Gli ingredienti:

400 grammi di filetto di vitellone

200 grammi di cavolo nero

200 grammi di patate

mezzo litro di vino rosso

50 grammi di burro

una scorza di limone

farina

prezzemolo

olio d'oliva extravergine

scaldate l'olio in un tegame e cospargete il filetto di farina impanandolo bene. Fatelo rosolare a fuoco alto e mettete il vino. A metà cottura aggiungete un po di burro infarinato, una noce dovrebbe bastare. Iniziate nel frattempo a preparare le patate, sbucciandole e lavandole con cura. Lessatele con acqua salata e una volta lessate schiacciatele aggiungendo ed amalgamando il prezzemolo.

Nel frattempo bollite per pochi minuti il cavolo, e poi ripassatelo in padella con l'olio e la scorza di limone, schiacciandolo per fare una specie di fettina spezza. Preparate il piatto con il cavolo su cui porrete il filetto accanto alle patate al prezzemolo.

Pasta al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [La pasta al vino rosso](#)
- [Spaghetti al vino rosso](#)
- [Tagliatelle al vino rosso e curry](#)
- [Tagliatelle al vino rosso, funghi e noci](#)
- [Pasta al vino rosso, salamella e scamorza](#)

La pasta al vino rosso



Vediamo ora qualche ricetta al vino rosso che prevede come ingrediente base la pasta, l'alimento più amato dagli italiani, che certamente non mancheranno di voler provare anche delle ricette al vino rosso. Molte ricette per la pasta al vino rosso però prevedono che facciate la pasta in casa che dovrete preparare voi per unire il vino direttamente alla farina; risultano quindi un po scomode per i pigri che non hanno voglia di armeggiare con farina e mattarello.

Partiamo comunque con una ricetta semplicissima, giusto per non scoraggiarvi.

Spaghetti al vino rosso

Cominciamo con una ricetta semplicissima per quattro persone. Gli ingredienti che dovrete procurarvi, ma sicuramente avrete già in casa visto che sono alla base della cucina italiana sono:

400 grammi di spaghetti

2 spicchi d'aglio

mezzo peperoncino

50 cl di vino rosso abbastanza secco

olio extravergine d'oliva

parmigiano grattugiato

sale

1 dado da brodo

In una padella ponete mezzo bicchiere d'olio, il peperoncino, l'aglio che una volta dorato toglierete

per aggiungere un bicchiere di vino. Fate bollire e versate un altro bicchiere di vino e continuate in questo modo fino a finire i 50 cl.

Quando il vino si è addensato come una salsa aggiungete il dado preventivamente sbriciolato. Nel frattempo, calcolando i tempi di cottura, avrete cotto gli spaghetti. Non resta quindi che saltarli nella padella con la salsa, spruzzare il parmigiano e servire.

Tagliatelle al vino rosso e curry



In questa ricetta il vino rosso non va unito alla farina, quindi potete comprare direttamente le tagliatelle fatte in casa da un pastificio di zona, e quindi potrete saltare questa preparazione.

Gli ingredienti per quattro persone sono:

400 grammi di tagliatelle

1 bicchiere di vino rosso corposo

150 grammi di pancetta

1 piccolo pezzo di cipolla tritata

mezzo spicchio d'aglio tritato

100 grammi di panna da cucina

1 cucchiaino di curry

50 grammi burro

sale

olio extravergine d'oliva

In una padella capiente fate rosolare con l'olio e il burro, la cipolla, l'aglio e la pancetta tagliata a fettine. Aggiungete il vino rosso alzando la fiamma in modo che si consumi. Quando sarà evaporato per metà aggiungete il curry, attendete un minuto per amalgamare bene e versate la panna per fare una salsa cremosa. Scaldatela per qualche minuto e nel frattempo cuocete le tagliatelle. Una volta cotte al dente saltatele un minuto in padella, spruzzate qualche goccia di vino e servite.

Tagliatelle al vino rosso, funghi e noci

In questa ricetta dovrete preparare l'impasto a cui va unito il vino rosso. Una volta preparate le tagliatelle potrete passare alla salsa.

Gli ingredienti sono:

un quarto di cipolla

1 carota

noci spezzettate a piacere

funghi porcini secchi

mezzo bicchiere di brodo di carne

mezzo bicchiere di vino rosso

olio d'oliva

Tenete i funghi secchi a bagno per mezzora prima di iniziare utilizzando dell'acqua tiepida. Rosolate la cipolla in una padella con un pochino di olio, aggiungendo la carota a fettine, asciugate i funghi e aggiungeteli alla cottura. Aggiungete il vino ed alzate un po' la fiamma, in modo da farlo evaporare e una volta asciugato aggiungete anche il brodo. Coprite e lasciate cuocere per mezzora. Fate addensare bene il sugo e aggiungete le noci, per altri 5 minuti di cottura. Nel frattempo cuocete le tagliatelle e una volta al dente saltatele nella padella, quindi servite.

Pasta al vino rosso, salamella e scamorza

Anche per questa ricetta dovrete preparare l'impasto per la pasta fatta in casa a cui unire il vino rosso. L'impasto dovrà essere fatto con farina di grano duro, semola di grano duro e semolino, in cui le due prime farine dovranno essere il doppio in quantità rispetto al semolino. Per quattro persone quindi potrete usare 100 grammi per la farina di grano duro e la semola di grano duro e 50 grammi per il semolino. A queste, oltre naturalmente all'uovo aggiungerete 125 ml di vino rosso. La forma ideale da dare alla vostra pasta per questa ricetta è quella dei fusilli, o comunque della pasta corte che più vi aggrada.

Una volta preparata la pasta avrete bisogno dei seguenti ingredienti:

2 patate di media grandezza

100 grammi di bietole

200 grammi di scamorza

200 grammi di salamella possibilmente mantovana

4 foglie di alloro

olio extravergine d'oliva

Dovrete innanzitutto grattare la scamorza per ridurla a scaglie grandi utilizzando una grattugia per verdure, poi pelare le patate, lavarle e tagliarle come delle piccole patatine fritte; quindi iniziate a lessarle in un tegame con acqua salata. Lavate ora le bietole pulendole da tutte le parti non commestibili e bollitele in acqua salata per 5 minuti insieme alle patate già lessate con una foglia d'alloro. Ora aggiungete la pasta alle verdure in cottura. Nel frattempo in una padella calda con un

cucchiaio d'olio ponete la salamella a pezzetti con 3 foglie d'alloro e rendetela croccante a fuoco alto. Quindi scolate pasta e bietole per saltarle nella padella con la salamella, girate per un minuto e quindi aggiungete la scamorza fino a renderla ben filante ed amalgamata bene con il resto.

Servite quindi in un piatto preriscaldato

Pere al vino rosso ricetta

In questa pagina parleremo di :

- [Un dessert diverso](#)
- [La ricetta più semplice](#)
- [Pere al vino rosso speziato, panna e cannella](#)
- [Pere al vino rosso in camicia](#)

Un dessert diverso



Le pere al vino rosso rappresentano un'alternativa ai soliti dessert italiani e uniscono la dolcezza delicata delle pere con gli aromi profondi del vino rosso.

La loro preparazione non presenta particolari difficoltà ed è anche abbastanza veloce. Attraverso piccole modifiche inoltre sarà possibile variare leggermente la ricetta, a cui potrete aggiungere anche delle creme dolci e della panna montata.

Gli ingredienti sono semplicissimi e comuni, spesso si possono trovare già in casa, e anche se non fosse così potrete comprarle in qualsiasi rivenditore locale. Grazie alle spezie usate in quasi tutte le ricette, renderete ancora più delicate le vostre pere.

La ricetta più semplice

Questa semplicissima ricetta è per 4 persone, avrete quindi bisogno di:

4 pere possibilmente non troppo mature, meglio di tipo Kaiser

1 stecca di cannella

2 piccoli frutti di anice stellato

3 chiodi di garofano

2 bacche di cardamomo

200 grammi di zucchero

30 cl di vino rosso

20 cl di acqua

Iniziate a sbucciare le pere lasciandole intere con il picciolo e poi passate alla preparazione della salsa.

Portate lentamente ad ebollizione il vino rosso insieme allo zucchero e l'acqua, poi unite le spezie avendo cura di schiacciare il cardemomo, attendete due minuti e quindi mettete anche le pere.

Ora dovete abbassare il più possibile la fiamma e cuocere per 15 minuti, avendo cura di girare le pere in modo che assorbano ovunque la mistura di vino e spezie.

Togliete le pere e mettetele a raffreddare per una mezzora, o se le preferite più fredde per un'ora.

Filtrate con un passino la mistura di vino e spezie e scaldate il liquido per ridurlo fino ad avere la consistenza di uno sciroppo. Una volta pronto fate raffreddare e poi versatelo sulle pere disposte in un piatto fondo o una piccola scodella. Servite o riponete in frigo per il dessert di cena.

Pere al vino rosso speziato, panna e cannella



Anche questa ricetta è molto semplice da preparare e l'unica difficoltà dovrebbe essere nel reperire un vino speziato a basso costo. Deve essere del tipo Barolo Chinato, che però ultimamente sta raggiungendo dei prezzi alti. Fatevi quindi consigliare dalla vostra enoteca di fiducia, specificando che il suo utilizzo sarà per cucinare una ricetta. Il tempo di preparazione richiede che le pere, una volta cotte, restino a riposo per una notte.

Dovrete avere i seguenti ingredienti per 6 persone:

6 pere non troppo mature, meglio di tipo Kaiser

50 cl d'acqua

50 cl di vino speziato

1 stecca di cannella

cannella in polvere

170 grammi di zucchero di canna

2 scorze d'arancia di 5 centimetri l'una

1 anice stellato

3 chiodi di garofano

panna montata a piacere

Sbucciate le pere e poi mettete a scaldare a fuoco basso il vino, l'acqua e le spezie con le scorze

d'arancia. Fate attenzione a far sciogliere bene lo zucchero, e dopo 5 minuti unite le pere.

Coprite e cuocete le pere per 30 minuti, girandole anche in questo caso per fargli assorbire bene il liquido.

Ora togliete il tegame dal fuoco, lasciate raffreddare e ponete tutto in frigo a bagno per qualche ora o tutta la notte. Il giorno seguente togliete le pere dalla casseruola e iniziate a far ridurre la miscela di vino per almeno i due terzi, fino ad avere una consistenza a metà tra il liquore e lo sciroppo.

Fate raffreddare la salsa, nel frattempo tagliate le pere a fettine e disponetele a ventaglio. Versate quindi la salsa sulle pere lasciandone qualche goccia per la decorazione. Finite le pere adagiando sopra la panna montata, cospargetela di canne in polvere a piacere avendo l'accortezza di utilizzare un passino e infilate, se l'avete ancora, una piccola stecca di cannella a decorazione.

Pere al vino rosso in camicia

Questa è una ricetta più complicata, armatevi quindi di pazienza se intendere prepararla e munitevi dei seguenti ingredienti per 3 persone:

3 pere non troppo mature

50 cl di vino rosso

50 cl d'acqua

1 confezione di pasta sfoglia regolarmente in commercio

150 grammi di zucchero di canna

la scorza di un limone

3 chiodi di garofano

1 stecca di vaniglia

1 anice stellato

zenzero in polvere

mezza bacca di vaniglia

1 uovo

noci

cannella in polvere

zucchero a velo

70 grammi di cioccolato fondente

Per prima cosa sbucciate le pere lasciandole intere e con il picciolo ma svuotandole dei semi con un apposito attrezzo da cucina dal fondo. Poi sbucciate il limone e togliete tutta la parte bianca della scorza. Fate molta attenzione a questa operazione in quanto la parte bianca della scorza contiene sostanze amare, che rovinerebbero il vostro dessert. Dovrete quindi utilizzare solo la parte superficiale gialla della scorza, e se un peeler vi mette più a vostro agio utilizzatelo anche se dovrete sacrificare parte degli aromi. Sarà sempre meglio che rendere amaro il dolce dopo tanta fatica per averlo preparato.

Versate il vino, l'acqua, l'anice, la cannella, lo zucchero, la vaniglia, lo zenzero e i chiodi di garofano in una casseruola, portate ad ebollizione quindi abbassate il fuoco e poneteci dentro le pere, facendo attenzione a che siano sempre sommerse. Cuocetele per 25 minuti con il coperchio.

Intanto preparate il ripieno

ora sminuzzate la cioccolata in scaglie piccolissime, mescolandola con le noci che avrete tritato e un cucchiaino di cannella in polvere.

Togliete le pere dal fuoco e riempitele con il miscuglio di cioccolata appena preparato dopo averle fatte ben asciugare.

Intanto fate restringere il vino fino a ridurlo ad uno sciroppo, quindi fatelo raffreddare. Tagliate la pasta sfoglia in strisce, in modo da coprire tutta la pera e preriscaldate il forno a 200 ° C.

Una volta avvolte le pere con la pasta sfoglia spalmatele con l'uovo che avrete sbattuto, ponetele nel forno per 15 - 20 minuti, controllando spesso la doratura. Una volta pronte, spargetele di zucchero a velo, setacciandolo con un passino molto fine e impiattatele calde per i vostri ospiti. A parte servite la salsa che avete ridotto perché ognuno se ne serva a piacimento.

Pollo al vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Raccomandazioni generali](#)
- [La ricetta più semplice](#)
- [Involtini di petto di pollo con prosciutto e mozzarella](#)

Raccomandazioni generali



Per cucinare la carne con il vino ricordatevi di scegliere un vino a bassa acidità o indurirete la carne. Fatevi consigliare dalla vostra enoteca di fiducia ricordandogli che lo userete per cucinare.

La ricetta più semplice

Potrete preparare questo piatto velocemente e senza grosse complicazioni.

Avrete bisogno di questi ingredienti per 4 persone:

1 pollo da 1 kg

1 cipolla

3 carote

1 gambo di sedano

1 rametto di rosmarino

3 foglie di alloro

5 bacche di ginepro

mezzo bicchiere di aceto di vino rosso

75 cl di vino rosso

Iniziate a bollire la marinata utilizzando tutti gli ingredienti utilizzando metà della quantità, tranne naturalmente il pollo e l'aceto. Dopo dieci minuti spegnete il fuoco, mettete il pollo dopo averlo fatto a pezzi nella marinata e riponete in frigo per una decina d'ore.

Dopo 10 ore togliete il pollo e fate scolare bene. Intanto filtrate il vino, gettando tutte le spezie che resteranno nel colino.

Quindi scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una padella e iniziare a rosolare l'altra metà degli ingredienti rimasti.

Una volta dorate aggiungete lentamente il vino per 1 ora, a fiamma media. Quindi preriscaldare il forno a 180° C, mettere il pollo in una casseruola da forno, aggiungete il vino e mettere in forno per 20 minuti circa. Quindi impiattare aggiungendo sale e pepe a piacere e facendo ridurre ancora, se necessario, la salsa.

Involtini di petto di pollo con prosciutto e mozzarella

Ancora una ricetta semplicissima per stupire i vostri ospiti senza faticare tanto.

Preparate gli ingredienti per 4 persone;

4 petti di pollo interi

50 cl di vino rosso

9 foglie d'alloro

5 rametti di rosmarino

250 grammi di mozzarella

12 fette di prosciutto dolce

2 spicchi d'aglio

olio extravergine d'oliva

2 foglie di salvia

pepe macinato

Iniziate a preparare la salsa bollendo il vino rosso con un ramoscello di rosmarino, 1 foglia d'alloro e la salvia. Riducetelo fino a farlo diventare una salsa molto densa sufficiente per 4 porzioni.

Quindi iniziate con il pollo. Tagliate i petti longitudinalmente se sono troppo spessi a due centimetri di spessore. Generalmente si ottengono 8 pezzi. Tagliate la mozzarella a fettine da mezzo centimetro.

Prendete quindi ogni petto, salatelo leggermente, e ponete sopra le fette di mozzarella in modo da ricoprire tutta la superficie superiore. Appoggiate una foglia d'alloro e iniziate a involtarlo completamente con le fette di prosciutto. Fermate con uno stuzzicadenti e poggiate sopra una fetta di mozzarella, spruzzate del pepe e poggiate mezzo rametto di rosmarino. Così per ogni petto.

Prendete quindi una casseruola da forno, mettete dell'olio e l'aglio e preriscaldare al forno a 180 ° C.

appena dorato l'aglio, mettete il pollo preparato in precedenza e infornate per 30 minuti, controllando sempre lo stato della mozzarella per non farla bruciare. In caso abbassate la

temperatura. Una volta cotto servite in piatti caldi, ponendo la salsa sul fondo e il pollo sopra.

