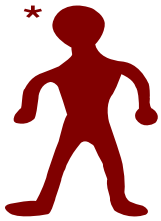
Ricettario Rainoldi

12 ricette per 12 abbinamenti di successo

RAINOLDI

Dal 1925 il vino come cultura

Panone Valtellinese



Ingredienti:

200 gr di farina 0
50 gr di farina di grano saraceno
2 uova
60 gr di uvetta sultanina
130 gr di fichi secchi
50 gr di zucchero di canna
60 gr di burro
100 gr di noci sgusciate
40 gr pinoli
1 bustina di lievito
1 goccio di latte
1 bustina e mezza di lievito per dolci

Preparazione:

Tagliare i fichi e le noci a pezzi

Mettere tutti gli ingredienti in una bacinella dove poterli impastare.

Mescolare con le mani finché tutti gli ingredienti si sono amalgamati.

Rovesciare tutto sul tavolo e continuate a lavorare l'impasto con le mani finché il burro è amalgamato.

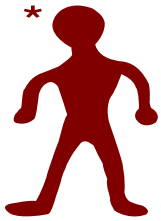
Quando l'impasto risulta omogeneo (deve risultare piuttosto appiccicoso), è pronto per essere lavorato. Impastare fino ad ottenere una palla.

Nel frattempo scaldare il forno statico a 180°.

Dividere l'impasto in 2 panoni a forma allungata.

Disporre i panoni su una teglia ricoperta di carta forno, cercando di non farli rimanere troppo vicini o lievitando si attaccheranno insieme.

Con un coltello fare dei tagli sopra i panoni per evitare che si rompano durante la cottura.



Infornare per 30/35 minuti.

Al termine spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare i panoni finchè si raffreddano.

Tempi preparazione: 50 minuti

Vino per l'Abbinamento Perfetto: ***Valtellina Superiore Docg Prugnolo***

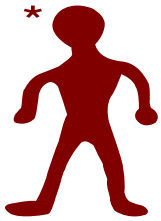
Temperatura di servizio: 16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzino il profilo aromatico.

Costine alla Lucy con

Polenta gialla

Ringraziamo di ❤️ la nostra esperta di enogastronomia valtellinese Luciana per averci dato questa deliziosa ricetta!

Casa Vinicola Aldo Rainoldi Srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com



Ingredienti per 4 persone:

Per le costine alla Lucy:

- 1,2 kg di costine di maiale tagliate piccole (8 cm circa)
- ½ litro di Rosso di Valtellina o Prugnolo (per un gusto più deciso)
- 1 spicchio d' aglio
- Sale q.b.
- Pesteda valtellinese o pepe più 1 rametto di rosmarino e 2 foglie di salvia

Per la Polenta gialla

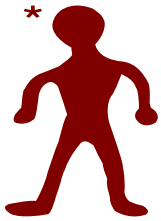
- 500 gr. di farina bramata o di Storo
- 2 litri di acqua
- 1 presa di Sale grosso
- 50 gr. di burro - facoltativo

Tempi: Preparazione e cottura 2 ore circa

Preparazione:

Preparate prima le costine.

In una casseruola larga e capiente disponete ordinatamente le costine. Salate, pepate, aggiungete l'aglio tagliato in due, il rametto di rosmarino e le foglie di salvia o, in alternativa al pepe, la pesteda valtellinese



Irrorate le costine con mezzo litro di vino rosso: suggeriamo almeno il nostro San Gregorio Rosso di Valtellina Doc. Per chi apprezza gusti più decisi può usare, come noi☺, il Prugnolo Valtellina Superiore Docg. Il vino deve coprire completamente le costine, se mezzo litro non fosse sufficiente aggiungetene altro.

Cuocete per 1 ora con coperchio a fiamma bassa e 1 ora con coperchio lievemente scostato per far evaporare completamente il vino.

Nel frattempo preparate la polenta gialla:

Mettete a bollire 2 litri d'acqua in una pentola capiente antiaderente dai bordi alti: se non disponete del tradizionale paiolo.

Salate con una bella presa di sale grosso.

Abbassate o addirittura spegnete il fuoco: questo servirà a non avere più le bolle nell' acqua e scongiurerete così la formazione di grumi!

Incominciate a versare a pioggia la farina, mescolando rapidamente con la frusta.

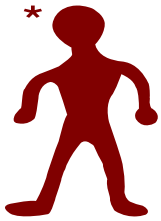
Terminato di versare la farina, mescolando sempre molto bene (nello stesso verso e dal basso verso l'alto), alzate il fuoco facendo attenzione agli schizzi.

Cuocete per 45-60 minuti, a fuoco sempre ben sostenuto.

La polenta è cotta quando si stacca perfettamente dalle pareti della pentola.

A piacere potete aggiungere 50 gr. di burro.

Voltatela con un colpo secco sul tagliere.



Ultimate la cottura delle costine togliendo il coperchio e rosolandole nel loro grasso a fuoco vivo (rimasto sul fondo della casseruola a vino completamente evaporato) per circa 7-8 minuti.

Servite le costine ben calde accompagnate dalla polenta.

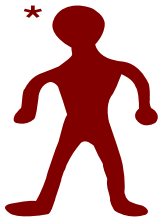
Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Sfursat di Valtellina Docg**

Temperatura di servizio: 18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico

Merluzzo in guazzetto con

Olive nere, Capperi e Prezzemolo

Casa Vinicola Aldo Rainoldi Srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com



Ingredienti per 4 persone:

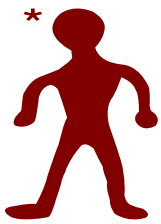
- 800 gr. di filetti di merluzzo (anche surgelato va benissimo)
- Olio evo, indicativamente 6 cucchiai da minestra
- 2 spicchi d' aglio
- 4 acciughe sott'olio
- 30 gr. di capperi sotto aceto
- 85 gr. di olive nere denocciolate
- 125 ml di vino bianco secco
- 650 ml di passata di pomodoro
- Mezzo bicchiere d' acqua
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco

Tempi: Preparazione e cottura 30 minuti circa

Preparazione:

In una casseruola larga e capiente disponete e unite gl' ingredienti in questo ordine: olio, aglio, uno spicchio per lato, i filetti di acciuga, il vino secco, i filetti di merluzzo ben distanziati tra loro, i capperi, le olive nere e la passata di pomodoro. Allungate con mezzo di bicchiere d' acqua aggiustando di sale e pepe nero.

Lasciate cuocere a fiamma bassa con coperchio per 20 minuti e con coperchio lievemente scostato per 10 minuti.

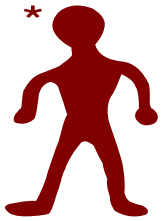


Al termine della cottura cospargete a piacere con il prezzemolo tritato e servite ben caldo con crostoni di pane casereccio o riso a chicco lungo cotto a vapore.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Valtellina Superiore Docg Sassella**

Temperatura di servizio: 16°-18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico

Manfrigole Valtellinesi



Ingredienti per 4 persone:

Per le crespelle:

- 50 gr di farina di saraceno
- 100 gr di farina ‘00’
- 500 gr di latte (circa)
- 2 tuorli d’uovo

Per la farcitura

- 500 gr di latte
- 80 gr di farina bianca
- 50 gr di burro
- 3 cucchiai di olio di semi

Nb Gli ingredienti appena elencati servono per preparare la besciamella

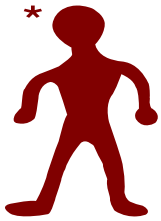
- 300 gr di formaggio semigrasso
- 100 gr di formaggio magro
- 100 gr di formaggio gustoso

Tempi: Preparazione e cottura 2 ore e 30 minuti circa

Preparazione:

Preparate prima le crespelle.

Con gli ingredienti sopra indicati preparate una pastella.



Poi con la pastella usando una pentola antiaderente fate delle crespelle.

Preparate ora il ripieno

Prima preparate la besciamella e poi una volta tagliato il formaggio a pezzettini aggiungetelo alla besciamella cercando di farlo sciogliere lentamente.

Togliete la besciamella dal fuoco e fatela intiepidire. Prima che sia fredda spalmate la massa ottenuta sulle crespelle e arrotolatele.

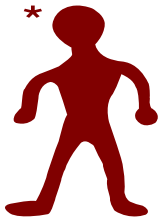
Riponete le crespelle in frigorifero per almeno un'ora dopodiché tagliatele a rondelle dello spessore di 2/3 cm. Riponete le rondelle in una pirofila imburrata e mettetele in forno precedentemente riscaldato a 160 ° per 10 – 15 minuti.

Prima di servire le Manfrigole cospargetele con burro rosolato con uno spicchio d'aglio. Servire il piatto caldo.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Spumante Metodo Classico Brut Rose**

Temperatura di servizio: 10°

Gratin Mediterraneo di Zucchine e Pomodorini



Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine tonde
- 250 gr. di pomodori datterino o ciliegino
- 1 scalogno grande o 2 se son piccoli
- 150 gr. di pangrattato
- 50 gr. di farina gialla
- Origano a piacere
- Sale e Pepe q.b.
- Olio evo q.b.

Tempi: Preparazione 20 minuti - Cottura: 30- 35 minuti

Preparazione:

Foderare una teglia rettangolare con carta da forno.

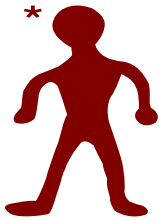
In una ciotola capiente versare il pangrattato e la farina gialla mischiandole bene con

le mani: la farina gialla è ottima per ottenere una panatura più croccante ☺

Sciacquare i pomodorini e le zucchine.

Asciugare le zucchine con della carta da cucina

Pelare e tagliare le zucchine in senso orizzontale ottenendo delle fette tonde alte



circa 0,5 cm.

Tagliare i pomodorini a metà: se si scelgono i datterini tagliarli in senso longitudinale

Tagliare lo scalogno in fettine sottili.

Prendere la teglia e disporre le fette di zucchine in fila sovrapponendole per circa la

metà della fetta.

Dopo aver creato una fila di zucchine, creare una fila ordinata di pomodorini.

Alternare zucchini e pomodorini in file verticali fino ad esaurire gl' ingredienti.

Disporre le fettine di scalogno tra le zucchine e i pomodorini.

Completare la teglia cospargendola di pangrattato.

Salare, pepare e abbondare di origano.

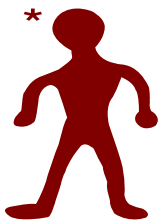
Versare l'olio evo a filo seguendo la geometria creata dalle verdure.

Cuocere in forno ventilato per circa 30 -35 minuti a 200° finché la panatura non

risulta croccante e dorata.

Impiattare e servire: è un piatto che si apprezza anche freddo!

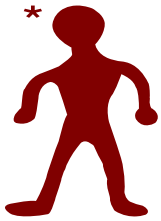
Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Alpi retiche Igt Sauvignon Blanc**



Temperatura di servizio: 13° in bicchieri che valorizzino il profilo aromatico

Paccheri al sapore di mare

Casa Vinicola Aldo Rainoldi Srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com



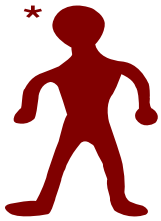
Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di paccheri
- 5 gamberi interi
- 20 code di gambero
- 5 canocchie
- 500 gr di vongole
- 20 pomodorini datterino
- 20 grammi di pinoli
- Aglio
- Scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spruzzata di cognac
- Prezzemolo tritato
- Peperoncino

Tempi: Preparazione e cottura 1 ora e 30 minuti

Preparazione:

Spurgare le vongole in acqua e sale. Successivamente in una padella versare un giro d'olio evo, aggiungere uno spicchio d'aglio e fare imbiondire. Togliere l'aglio, alzare la fiamma e versare le vongole con mezzo bicchiere



di vino bianco. Coprire a fare aprire le vongole. Appena aperte togliere dalla padella e a parte filtrare e conservare il liquido rilasciato.

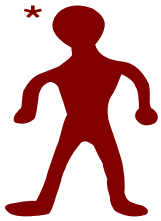
Pulire i gamberi interi e le code privandoli dell'intestino e del carapace; conservare a parte le teste dei gamberi. Tagliare i gamberi a pezzetti di circa 1 cm. Pulire le canocchie: inciderle sul dorso per togliere la polpa e a parte conservare le carcasse.

In una padella capiente, dove verranno successivamente saltati anche i paccheri, versare un giro d'olio e uno spicchio d'aglio. Una volta rosolato l'aglio toglierlo. Alzare la fiamma, versare i gamberi e far rosolare per 1/2 minuti bagnando con cognac e regolando di sale. Togliere dal fuoco i gamberi e conservarli a parte.

Nella stessa pentola versare uno scalogno tritato fine, le carcasse delle canocchie e le teste dei gamberi, una spolverata di prezzemolo, il peperoncino e aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco. Stufare lentamente con il coperchio per 20/30 minuti. Se necessario aggiungere un goccio d'acqua.

Contemporaneamente in un'altra padella saltare con un filo d' olio e uno spicchio di aglio i pinoli. Dopo 4/5 minuti inserire una ventina di pomodori datterino tagliati a metà e il prezzemolo tritato, regolare di sale e far cuocere fino a quando non risulteranno appassiti e avranno perso l'acqua.

Una volta stufate le teste dei gamberi e le carcasse delle canocchie, toglierle avendo l'accortezza di spremerle per far rilasciare tutti i succhi.



Cuocere al dente in acqua salata i paccheri e scolarli conservando un bicchiere di acqua di cottura qualora fosse necessaria.

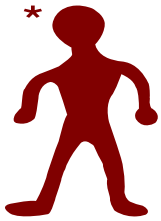
Tolte le carcasse, mettere nella padella i gamberi, le vongole, la polpa delle canocchie conservata, i pomodorini con i pinoli e i paccheri scolati. Amalgamare il tutto utilizzando il liquido delle vongole conservato. Prima di servire guarnire con una generosa spolverata di prezzemolo e se necessario un giro di olio evo a crudo.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Rainoldi Zapel**

Temperatura di servizio: 12°

Insalata di Riso, Salmone, Avocado, Zucchine e Rucola

Casa Vinicola Aldo Rainoldi Srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com



Ingredienti per 4 persone:

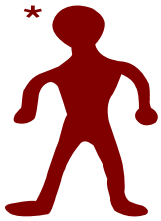
- 320 gr. di Riso Basmati, se non piace qualsiasi altro riso per insalate fredde
- 4 zucchine
- 150 gr. di Salmone affumicato: il filetto facilita il taglio in piccoli pezzi
- 1 avocado
- il succo di 1 Limone
- 50 gr. di rucola
- 50 gr. di semi di Sesamo
- 70 gr. di semi di papavero
- Sale e Pepe q.b.
- Olio evo q.b.

Tempi: Preparazione 40 minuti - Cottura: 15- 20 minuti

Preparazione:

Cuocere il riso secondo tipologia.

Nel frattempo mondare le zucchine, tagliarle nel senso della lunghezza in fette sottili. Scaldare una griglia e cuocere le fette di zucchine: una volta raffreddate tagliare ciascuna fetta in 4 – 5 losanghe.



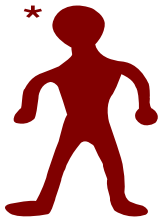
Tagliare a quadratini il salmone e l'avocado disponendoli in un'insalatiera.
Spremere il limone e utilizzare il succo per irrorare salmone e avocado.
Scolare il riso e sciacquarlo con l'acqua fredda. Scolare nuovamente il riso per togliere ogni residuo d'acqua.
In un pentolino antiaderente tostare i semi di sesamo.
Prendere un'insalatiera capiente e trasferire il riso, aggiungere sia i semi d i sesamo che quelli di papavero rimestando il riso più volte.
A questo punto unire tutti gl' altri ingredienti e mescolare nuovamente aggiungendo olio evo, sale e pepe a piacere
Impiattare e servire!

Vino per l'Abbinamento Perfetto: **San Gregorio Rosso di Valtellina DOC**

Temperatura di servizio: 15° in bicchieri che valorizzino il profilo aromatico

Strudel salato Mediterraneo

Casa Vinicola Aldo Rainoldi Srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com



Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia

Per il ripieno:

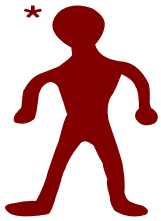
- 200 gr. di provolone dolce
- 200 gr. di pomodori ramati maturi
- 500 ml. di acqua
- 4 filetti d'acciuga sotto sale
- 25 gr. di capperi
- 50 gr. di olive verdi denocciolate
- 1 cucchiaino di origano
- 1 tuorlo d' uovo
- un cucchiaio di latte
- un pizzico di sale

Tempi: Preparazione 30 minuti - Cottura: 40 minuti

Preparazione:

Stendere la pasta sfoglia sottile su un piano da lavoro lasciandola nella carta da forno.

Tagliare il provolone a fettine e ricoprire interamente la pasta precedentemente stesa.



Portare dell’acqua a bollore, spegnere la fiamma e immergere i pomodori per pochi

minuti: questo permetterà di pelarli facilmente.

Successivamente tagliare i pomodori a metà, togliere i semi e la polpa e tenerli da parte

in una ciotola.

Tagliare a dadini i pomodori disponendoli in modo da ricoprire la sfoglia tenendo

circa 2 cm di margine per arrotolare la pasta ed evitare che il ripieno fuoriesca durante

la cottura.

Successivamente prendere la polpa dei pomodori precedentemente messa da parte,

aggiungere i filetti d’ acciuga tagliuzzati grossolanamente, i capperi e le olive e, con

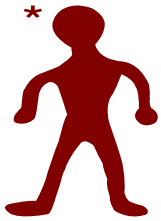
l’aiuto di un frullatore ad immersione, ottenere un pesto grossolano.

Distribuire in modo uniforme il pesto ottenuto sui pomodori, spolverizzare d’ origano

e arrotolare la sfoglia su se stessa in modo che i lati lunghi si sovrappongano per circa

3 cm.

Sigillare bene i margini alle estremità, praticare dei tagli longitudinali per aiutare la fuoriuscita di vapore di cottura che farebbe gonfiare la pasta.



In una tazzina unire il cucchiaio di latte al tuorlo d' uovo, aggiungere un pizzico di sale: sbattere gl' ingredienti fino ad ottenere una pastella uniforme.

Spennellare successivamente lo strudel con la pastella.

Infornare a 180° per 40 minuti circa, fino a portare a doratura.

Al termine della cottura aspettare alcuni minuti prima di tagliarlo a fette.

Impiattare e servire!

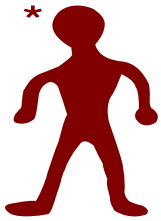
Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Alpi Retiche IGT Nebbiolo**

Temperatura di servizio: 15° in bicchieri che valorizzino il profilo aromatico

Miki e Tarte Tatin di Miki

Questa ricetta è la versione personalizzata di Michela che ha ridotto drasticamente il burro non caramellando le mele, ma creando prima il caramello. Michela consiglia la Renetta come unica mela.

Casa Vinicola Aldo Rainoldi Srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 250 g di farina
- 100 g di burro
- 1 cucchiaio raso di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiai rasi di acqua

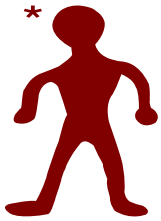
Per il ripieno:

- 1 kg di mele renette
- 200 g di zucchero
- 50 g di burro

Tempi: Preparazione 60 minuti - Cottura 40 minuti

Preparazione:

Imburrare la teglia con i 50 gr. di burro indicati nel ripieno: è necessario e fondamentale creare uno strato omogeneo bianco che ricopra completamente in modo uniforme il fondo della teglia. Questo è il primo passaggio per garantire il distacco del caramello a fine cottura.



Procedere preparando il caramello: prendere un pentolino antiaderente, versare i 200 gr. di zucchero e cuocere a fiamma vivace rimestando continuamente.

Per favorire lo scioglimento dello zucchero, schiacciarlo con il cucchiaio di legno contro i bordi del pentolino.

Per ottenere questo caramello occorre calcolare circa 20 minuti di cottura: attenzione! Il caramello non deve mai bollire altrimenti si cristallizza e ritorna solido! Occorre quindi modulare la fiamma abbassandola, ma non troppo altrimenti il caramello si raffredda e si solidifica.

Una volta ottenuto il caramello versarlo direttamente nella teglia imburrata.

Mettere la teglia in frigo e preparare l'impasto per la base della tarte tatin.

Miscelare con la planetaria la farina con un pizzico di sale e il cucchiaio raso di

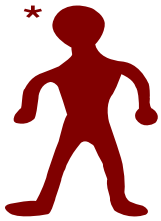
zucchero.

Aggiungere quindi l'uovo e il burro: continuare a mescolare e unire infine l'acqua.

Avvolgere l'impasto nella pellicola.

Mentre l'impasto della tarte tatin a riposare in frigo.

Passare alle mele sbucciandole e tagliandole a fette spesse circa 4-5 mm: attenzione! Le fette non devono essere troppo grosse, altrimenti non si cuociono, ma neanche troppo sottili, altrimenti durante la cottura tendono a sfarinarsi creando una purea la cui consistenza, in fase di cottura, aggiunge troppo acqua al caramello che così non si solidifica.



Prendere successivamente una padella antiaderente, aggiungere una noce di burro e cuocere le mele rimestando di tanto in tanto.

Quando le fette delle mele risultano morbide senza sfaldarsi è il momento di spegnere il fuoco.

Togliere la teglia e l'impasto dal frigo.

Disporre le mele in modo omogeneo sopra il caramello.

Stendere quindi la pasta riposata con il mattarello ricavando un disco di diametro superiore alla teglia e appoggiarla sulle mele ripiegando la pasta in eccesso dei bordi all'interno.

Infornare per 40 minuti a 180° in modalità ventilata.

Appena sfornata aspettare solo 1 minuto per capovolgere la tarte tatin su un piatto di portata.

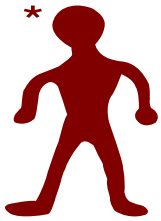
Impiattare e servire!

Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Alpi Retiche Igt Passito Miki**

Temperatura di servizio: 9° in bicchieri che valorizzino il profilo aromatico

Goulash e Inferno Riserva

Casa Vinicola Aldo Rainoldi Srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com



Ingredienti per 4 persone:

- gr 700 muscolo di manzo
- ml. 75 olio;
- gr 150 cipolle;
- 1 cucchiaio di farina 00;
- 1 cucchiaino di paprika piccante
- 2 cucchiai di paprika dolce
- gr 500 di pelati
- 1 bicchiere di acqua;
- sale q.b., 1 cubetto di

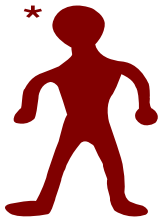
Tempi: 15 minuti e successiva cottura di 2 ore circa

Preparazione: Scaldate l'olio, unite le cipolle tagliate a fettine sottili e cuocete qualche minuto. Unite quindi la carne tagliata e dadi e leggermente infarinata.

Cuocete qualche minuto poi unite i pelati, l'acqua e salate. Portate a bollore e poi coprite e abbassate la fiamma.

Cuocete per circa un'ora e trenta (se necessario unite dell'altra acqua).

Unite a questo punto la paprika e completate la cottura.

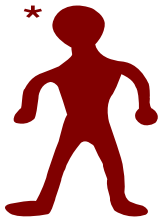


Può essere accompagnato a piacere da riso bollito, spatzle di spinaci o canederli.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Inferno Riserva Rainoldi Docg**

Servizio: Temperatura 16 °– 18 ° in capaci bicchieri

Filetto di Cervo con purè di patate e spinaci al burro



Ingredienti per 4 persone:

Per la carne:

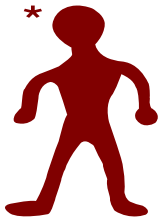
- 600 gr. di filetto di cervo
- Olio evo
- Erbe aromatiche: rosmarino, 4 bacche di ginepro schiacciate, timo, salvia, alloro
- 1 spicchio d' aglio
- Pepe nero q.b.
- Sale solo a fine cottura

Per il Purè

- 1 kg di patate
- 250 ml di latte intero
- 50 g di burro
- noce moscata
- sale

Per gli Spinaci

- 1 kg di spinaci surgelati
- 50 gr. di burro
- 1 spicchio d' aglio
- Sale e pepe nero q.b.



Tempi: Preparazione e cottura 1 ora e ½ circa

Preparazione:

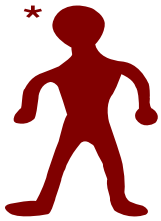
Lavate le patate e trasferitele in una pentola con abbondante acqua fredda. Portate a ebollizione, unite una presa di sale grosso e cuocetele per circa 40 minuti

In una padella capiente aggiungente due dita d' acqua nella quale adagerete i cubetti di spinaci ancora congelati: coprite con coperchio e rimestate fino a cottura completata.

In una terrina disponete il filetto di cervo: massaggiate la carne con olio evo quanto basta, successivamente pepate, aggiungete le bacche di ginepro schiacciate, l'aglio tagliato in due e cospargete il filetto su tutti i lati con le erbe aromatiche. Non salate per non perdere poi la morbidezza in cottura.

Lasciare marinare almeno mezz'ora e nel frattempo preparate le verdure.

Verificate la cottura delle patate bucando la polpa con uno stecchino di legno. Scolatele con una schiumarola e sbucciatele mentre sono ancora calde. Schiacciate subito le patate con uno schiacciapatate e fate cadere la purea in una casseruola. Versate poco alla volta il latte intiepidito, mescolando contemporaneamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.



Cuocete il purè a fiamma bassa per 3-4 minuti, fino a che risulta soffice, aggiungete il burro a dadini, una presa di sale e un pizzico di noce moscata grattugiata e mescolate rapidamente per amalgamare gli ingredienti.

Preparate ora gli spinaci.

Togliete eventualmente il residuo dell'acqua di cottura e aggiungete il burro, il sale e un pizzico di pepe e cuocete per 5 minuti circa avendo l'accortezza di rimestarli costantemente. Spegnete la fiamma e lasciateli al caldo in pentola.

Prendete ora una griglia e scaldatela molto bene.

Togliete il filetto dalla marinatura e fate cuocere a fuoco medio per circa 8 minuti per lato se il filetto è alto circa 4 cm, diversamente, per tagli più piccoli, scendete a 5 minuti per lato.

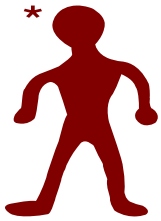
Il livello di cottura è soggettivo, tuttavia consigliamo di cuocere il filetto a cottura media, in modo che resti bello roseo e succulento al centro.

Tagliate il filetto e servite subito accompagnandolo con il purè e gli spinaci.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Vigna degli Apostoli Valtellina Superiore Docg**

Temperatura di servizio: 18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico

Brasato della Nonna Bettina con Polenta gialla



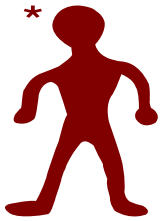
Ingredienti per 4 persone:

Per la carne:

- 800 gr. di magatello o codone di manzo
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.
- Noce moscata da grattare (non già in polvere!)
- ½ cipolla bianca
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 50 gr. di pancetta steccata tagliata a fette sottili
- Olio evo
- 50 gr. di Burro
- 1 bicchiere di vino rosso (consigliamo Rosso di Valtellina o IGT)
- 500 gr. di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di concentrato

Per la Polenta gialla:

- 500 gr. di farina bramata o di Storo
- 2 litri di acqua
- 1 presa di Sale grosso
- 50 gr. di burro - facoltativo



Tempi: Preparazione e cottura 2 ore circa

Preparazione:

Prendete un tegame a due manici dai bordi alti e irrorarlo con due giri di olio, adagiarvi il pezzetto di burro.

Sminuzzate la cipolla, la carota e la costa di sedano e distribuite il composto nel tegame.

Prendete la carne, massaggiatela con il sale e il pepe e adagiatela successivamente nel tegame: grattate abbondante noce moscata sulla carne girandola su se stessa per distribuire la noce moscata su tutti i lati.

Avvolgete la carne con le fette di pancetta e cuocete a fiamma media.

Rosolate bene la carne su tutti i lati e sfumate con il bicchiere di vino rosso.

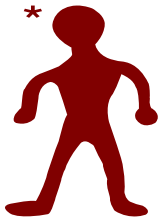
Quando il vino è del tutto evaporato aggiungete la salsa di pomodoro, il cucchiaio di concentrato, aggiustate di sale e cuocete a fiamma bassa per circa 40 minuti.

Se il sugo dovesse rapprendersi troppo durante la cotture aggiungete mezzo bicchiere d' acqua.

Nel frattempo preparate la polenta gialla:

Mettete a bollire 2 litri d'acqua in una pentola capiente antiaderente dai bordi alti: se non disponete del tradizionale paiolo.

Salate con una bella presa di sale grosso.



Abbassate o addirittura spegnete il fuoco: questo servirà a non avere più le bolle nell' acqua e scongiurerete così la formazione di grumi!

Incominciate a versare a pioggia la farina, mescolando rapidamente con la frusta.

Terminato di versare la farina, mescolando sempre molto bene (nello stesso verso e dal basso verso l'alto), alzate il fuoco facendo attenzione agli schizzi.

Cuocete per 45-60 minuti, a fuoco sempre ben sostenuto.

Tornate ad occuparvi del brasato. Dopo 40 minuti togliete il brasato dal tegame e disponetelo su un tagliere per farlo intiepidire.

Tagliate il brasato in fette sottili e ridisponetele nel tegame, lasciate insaporire a fiamma bassa per altri 20 minuti.

Controllate ora la polenta: è cotta quando si stacca perfettamente dalle pareti della pentola.

A piacere potete aggiungere 50 gr. di burro.

Voltatela con un colpo secco sul tagliere.

Servite il brasato ben caldo accompagnato dalla polenta.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: **Fruttaio Cà Rizzieri Sforzato di Valtellina Docg**

Temperatura di servizio: 18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico