



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Concorso gastronomico
A tavola con il Nobile

**Ricette partecipanti
edizioni 2003-2011**



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al sugo di coniglio

Ricetta di Vittoria Monami

Contrada di San Donato

Vincitrice Anno 2003 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti per 6 persone

Pici

- 1 kg di farina 00
- una presa di sale
- 1 bicchiere d'acqua
- 2 cucchiaini di olio

Sugo

- 1/2 coniglio
- 3 etti di macinato di manzo
- 1 cipolla
- 1 sedano
- una presa di finocchi
- aglio
- 1/2 kg di pomodori maturi
- olio
- sale e pepe q.b

Preparazione

Preparate una fontana con la farina e versatevi all'interno l'acqua, l'olio e il sale. Impastate velocemente fino ad ottenere una palla liscia e morbida, fate riposare l'impasto per circa mezz'ora. Stendete la palla fino ad ottenere una sfoglia di circa 1 cm di spessore, tagliate e "appiciate" a mano. Mettete in un tegame olio, sale e pepe e il trito di sedano, cipolla e aglio, aggiungete una presa di finocchio, il coniglio a piccoli pezzi e il macinato di manzo. Fate rosolare il tutto a fuoco vivo, aggiungete un bicchiere di vino rosso e una volta evaporato aggiungete i pomodori, dopo averli tagliati a pezzettini.

Lasciate cuocere per circa 1 ora e mezzo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Faraona alle “cosce” di monaca

Ricetta di Vittoria Monami

Contrada di San Donato

Vincitrice Anno 2003 del concorso “A tavola con il Nobile”

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona piccola kg 1,2
- circa
- 4 etti di salsiccia fresca
- 3 fette di Lardo Toscano
- 10 Cosce di Monaca (susine di Montepulciano)
- olio extra vergine d’oliva
- sale, pepe e aromi naturali q.b.

Preparazione

Disossate la faraona e farcitela con salsiccia, lardo, cosce di Monaca, sale, pepe e aromi naturali, cucite le parti aperte e legate la faraona. Condite con olio extra vergine. Cuocete in forno a 180 gradi per circa 1 ora e mezzo.

Servire a fette.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatelle toscane fatte a mano con ragù di capriolo

Ricetta di Margherita Vivarelli

Contrada di Cagnano

Vincitrice Anno 2003 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti per 4 persone

Marinata

- 500 gr di polpa di capriolo (spalla o coscio)
- 1 litro di vino bianco
- 1 cipolla di media grandezza
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- pepe in chicchi

Tagliatelle

- 2 uova
- Olio extravergine di oliva
- Latte
- Farina 0 (meglio metà digrano tenero e metà di grano duro)
- Sale

Preparazione

Tagliate la carne a pezzetti aggiungendo quella di vitellone almeno per la metà del peso della prima.

Fate un battuto con gli odori della marinata, unite poi la carne, l'olio extravergine di oliva, sale pepe quanto basta.

Fate cuocere lentamente e a metà cottura bagnate con vino bianco e aggiungete il peperoncino.

Quando il vino sarà evaporato aggiungete il concentrato di pomodoro e la polpa quanto basta.

Cuocete a fiamma bassa per circa un'ora e mezzo. Per la preparazione delle tagliatelle toscane impastate le uova con due mezzi gusci di olio extravergine di oliva e due di latte, salate e lavorate la pasta finché non si ottiene una palla liscia e morbida. Lasciate riposare per una decina di minuti, stendete la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia

non sottilissima. Lasciatela riposare e tagliatela a striscette di circa 1 cm.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici fatti a mano al sugo toscano

Ricetta di Giovanna Chiucini

Contrada di Gracciano

Vincitrice Anno 2003 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti per 6 persone

Impasto

- 800 gr di farina
- 1 uovo
- 250 cl di acqua
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- Sale q.b.

Sugo toscano

- 300 gr di manzo macinato
- 150 gr di maiale macinato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sedano
- 700 gr di pomodori pelati

Preparazione

Lavorate gli ingredienti e tenete l'impasto a riposo per un'ora circa. Stendete la pasta, tagliatela a strisce e tirate i picci a mano. Rosolate la carne con il trito di cipolla, carota, il prezzemolo ed il sedano con olio di oliva e sfumate con il vino.

Aggiungete 700 gr di pomodori pelati, sale e pepe quanto basta.

Fate cuocere lentamente per circa tre ore. Cuocete in acqua bollente con sale e un filo di olio, scolate e condite con il sugo toscano.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Anatra farcita al Vino Nobile

Ricetta di Giovanna Chiucini
Contrada di Gracciano
Anno 2003

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra di media grandezza
- 300 gr di manzo
- 100 gr di petto di tacchino
- 50 gr di magro di maiale
- 50 gr di Mortadella di Bologna
- 1 uovo

Preparazione

Pulite accuratamente e disossate un'anatra di media grandezza. Amalgamate il tutto e inserite nell'anatra la farcitura. Chiudete bene l'anatra e cuocetela in forno a 200 gradi per 2 ore circa.

Tagliate infine a fettine sottili e servite in salsa di Vino Nobile (*).

(* Segreto della cucina della Contrada di Gracciano, quindi per assaggiarla dovete venire a Montepulciano...



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Rivoltolo costaiolo

Ricetta della tradizione contradaiola

Contrada de Le Coste

Anno 2003

Ingredienti per 4 persone

- Acqua
- Farina
- Sale q.b.

Preparazione

La ricetta tradizionale poliziana prevede acqua, farina e un pizzico di sale, miscelati in modo da formare un impasto abbastanza liquido, versate in una padella riscaldata sul fuoco e “untatela” con cotenna di prosciutto, perché l’impasto non si attacchi. Girate il rivoltolo una sola volta (meglio se al salto) e cuocete in pochi minuti.

Il piatto nella versione della contrada Le Coste (che lo realizza da moltissimi anni) prevede una fetta di prosciutto da stendere all’interno del rivoltolo e, nel periodo adatto dell’anno, un fico abbinato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al sugo di nana alla moda dell'Imola di Talosa

Ricetta di Imola Tozzi
Contrada Talosa
Citazione 2003

Ingredienti 4/6 persone

Sugo

- 1 nana (anatra domestica)
- cipolla_ sedano
- carota
- _aglio
- _pezzemolo
- llio
- vino bianco
- pomodori ciliegini
- sale, pepe q.b.

Pici

- farina
- _acqua
- 1 uovo

Preparazione

Spolpate la nana, marinatela insieme ai durelli” (piccole parti dello stomaco e delle interiora), mettetela a rosolare nell’olio con sale, pepe, aglio, aggiungendo il battuto di cipolla, sedano, carota e prezzemolo tritato finemente.

Quando la carne è ben rosolata, aggiungete il vino bianco e qualche ciliegina di pomodoro. Lasciate cuocere a fuoco lento per un’ora circa. Tirate una sfoglia con un uovo un po’ grosso, tagliate a striscioline e appicciate.

Cuocete la pasta al dente e condite con il sugo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cannelloni di farro al sugo di piccione

Dalla fantasia di Loredana e dalle mani di Silvana, Franca, Pia, Mirella e di tutta la Contrada
Contrada di Collazzi
Anno 2004

Ingredienti

- 500 gr. farina di farro
- 500 gr. farina di grano
- 6 uova

Ingredienti per il sugo di piccione:

- 2 piccioni
- 400 gr. di vitello
- 400 gr. di maiale
- 2 salsicce
- Scalogno
- Olio extravergine di oliva
- 2 bicchieri di vino rosso
- Besciamella fatta con 1 litro di latte, brodo di piccione, farina, burro

Preparazione

Preparare una sfoglia di pasta fatta con le farine sopra elencate, le uova e far cuocere in abbondante acqua salata. Preparare un trito di scalogno, aggiungere olio extra vergine e fare appassire, aggiungere la carne macinata di vitello, di maiale, la salsiccia e le polpe dei piccioni precedentemente cotte in forno con olio, rosmarino ed aglio. Aggiungere un bicchiere abbondante di vino rosso durante la cottura; a cottura ultimata amalgamare una parte del sugo con la besciamella. Riempire i cannelloni e tenere in forno a 150° per circa venti minuti. Una volta sistemati nel piatto coprire con la rimanente parte di sugo non amalgamato con la besciamella e cospargere di semi di finocchio selvatico.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Il collo d'ocio della trebbiatura

Contrada di Collazzi
Anno 2004

Ingredienti

- 5 colli d'ocio (in mancanza...di anatra)
- 800 gr circa di carne macinata di maiale e vitello
- 6 uova
- 100 gr circa di formaggio
- aglio, prezzemolo, noce moscata

Per accompagnare...

Tortino di patate e composta di cipolle di Tropea

Ingredienti per il tortino:

- 800 gr di patate
- besciamella preparata con 1 litro di latte
- 400 gr di ricotta
- 6 uova
- parmigiano e noce moscata q.b.

Ingredienti per la composta:

- 1 kg. cipolle di Tropea
- 200 gr. di zucchero
- aceto balsamico q.b.

Preparazione

Si prepara il ripieno per il collo con gli ingredienti prima elencati, poi si prende la pelle esterna del collo e si riempie. Si lega e si cuce il tutto e si fa bollire nel brodo preparato con la parte interna del collo per circa un'ora e mezzo.

Per il tortino di patate si usano invece patate lessate e schiacciate, si mischiano con i tuorli, besciamella e ricotta aggiungendo in ultimo le chiare montate a neve. Cuocere in forno a 180° per 45 minuti.

Per la composta di cipolle di Tropea:

Si passano le cipolle in padella con l'olio, si aggiunge lo zucchero facendo cuocere per almeno mezz'ora. Lasciare raffreddare e successivamente aggiungere l'aceto balsamico.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Girandole di Collazzi

Ricetta di Silvana, Franca ed Andrea dell'Albergo Villa Ambra
Contrada di Collazzi
Anno 2004

Ingredienti per 8/10 persone

Per il ripieno:

- 1 cavolo di circa 1 kg
- 1 kg ricotta
- 1 faraona
- 2 salsicce
- 1 fetta abbastanza spessa di rigatino
- sale, pepe e noce moscata q.b.
- sedano, carota, aglio, cipolla

Ingredienti per la salsa:

- 1 kg di pomodori freschi appena colti
- olio, aglio e basilico

Ingredienti per la sfoglia:

- 1 kg farina
- 6 uova

Preparazione

Bollire il cavolo e condire con sale, pepe, noce moscata ed amalgamare con la ricotta.

Cuocere la faraona (precedentemente disossata e macinata) in abbondante olio extra vergine di oliva insieme ad un battuto di cipolla, carota, sedano, aglio ed insieme alla salsiccia ed al rigatino tagliato in piccoli pezzi.

Durante la cottura aggiungere brodo ed un bicchiere di Vino Nobile di Montepulciano.

Preparare una salsa facendo soffriggere dell'aglio in olio extra vergine di oliva ed aggiungendo i pomodori appena colti, sbucciati, fatti a pezzi e poi passati. Stendere la pasta sfoglia, coprire con uno strato del sugo di carne e cavolo, arrotolarla su sé stessa, avvolgerla in un panno e far bollire il rotolo ottenuto per 10-15 minuti.

Far raffreddare, tagliare a fette, cospargere con Pecorino di Pienza e passare in forno per 10 minuti. Guarnire con la salsa di pomodoro.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Polenta con i friccioli

Ricetta di Margherita Vivarelli

Contrada di Cagnano

Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

- farina di grano turco gialla qualità fioretto
- pancetta di maiale anche saltata in padella per fare i friccioli
- pecorino stagionato grattugiato (oppure si può condirla con ragù e parmigiano)
- 500 gr di farina gialla e circa 2 litri d'acqua
- 200 gr di rigatino fresco

Preparazione

Salare l'acqua e farla scaldare, aggiungere a pioggia la farina sempre girando il composto in modo che non si formino grumi. Portare ad ebollizione e sempre girando farla cuocere per 40-50 minuti.

A parte tagliare a cubetti il rigatino e farlo sciogliere in padella finchè la carne non sarà asciutta (friccioli) salare leggermente e trascorsi circa 30 minuti di cottura aggiungere i friccioli e un po' di unto alla polenta (continuare a girare). Si può servire a cucchiaiate nel piatto oppure versata sulla spianatoia e tagliata a fette.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Penne alla disperata

Ricetta di Margherita Vivarelli

Contrada di Cagnano

Anno 2004

Ingredienti per 10 persone

Per il sugo:

- 1/2 kg di prezzemolo, basilico e 2 spicchi di aglio per il fondo
- Olio di oliva e sale q.b.
- Qualche fogliolina di aromi di stagione
- 1/2 kg di polpa di pomodoro
- Peperoncino q.b.
- 20 gr. di origano q.b.
- 20 gr. di pasta di acciughe
- 200 ml. di panna liquida per schiarire il fondo
- 50 gr. di rigatino
- Parmigiano o pecorino o ambedue q.b.

Preparazione

Tritare finemente il prezzemolo, aglio e basilico, mettere in un tegame a fondo pesante con poco olio e far andare a fuoco lento in modo che gli odori non si arrostiscano. Quando avranno preso un bel colore, aggiungere la polpa di pomodoro, il sale e il peperoncino. Fare cuocere il tutto a fuoco basso, quando il pomodoro si sarà ritirato aggiungere l'origano e un filetto di acciuga (o una parte di essa).

Cuocere la pasta al dente e intanto schiarire il sugo con qualche cucchiaino di panna da cucina. In una padella, con poco olio, fare andare il rigatino tagliato a cubetti e mettere la pasta appena scolata, il sugo schiarito, il formaggio e girare con il mestolo velocemente. Servire ben calda.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Ossobuco con piselli alla toscana

Ricetta di Margherita Vivarelli
Contrada di Cagnano
Anno 2004

Ingredienti per 10 persone

- 10 ossobuchi di vitellone
- cipolla, sedano, carota, prezzemolo per il fondo
- 50 gr. di olio di oliva
- 2 hg. di polpa di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco secco poco brodo
- 1 kg di piselli con cipolla

Preparazione

Preparare il fondo con olio, una noce di burro, carota e sedano tagliati grossolanamente. Intanto battere gli ossobuchi e tagliare i nervetti e le pelli in modo che quando cuociono non si attacchino alla pentola. Salate, pepate e infarinate gli ossobuchi. Far andare il fondo a fuoco basso, quando gli odori saranno leggermente dorati mettere gli ossobuchi, farli rosolare da ambedue le parti e bagnarli con il vino bianco.

Quando sarà evaporato aggiungere una tazza di brodo, coprire e lasciare cuocere a lungo a fuoco basso. In un'altra padella fare andare (con poco olio) la cipolla tagliata sottile, aggiungere i piselli, bagnare con brodo di dado vegetale, sale e zucchero; far cuocere a fuoco basso per una mezz'ora e poi passare il tutto nel tegame degli ossobuchi. Servire l'ossobuco sui piselli.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici cacio e pepe

Contrada di Gracciano
Anno 2004

Ingredienti

Per i pici:

- 800 g. di farina
- 1 uovo
- 250 cl. d'acqua
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale q.b.

Per il condimento:

- 200 g. di pecorino stagionato
- pepe q.b.

Preparazione

Per la pasta:

Lavorare gli ingredienti e far riposare l'impasto per circa un'ora.
Stendere la pasta, tagliatela a strisce e tirare i pici a mano.

Per il condimento:

Grattugiare il pecorino e aggiungere il pepe.
Cuocere i pici in acqua bollente con il sale e un po' d'olio.
Scolate, condite e...Buon appetito!!!!



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliata e taccole al pomodoro fresco

Ricetta di Giovanna Chiucini

Contrada di Gracciano

Anno 2004

Ingredienti per 6 persone

- 900 gr. lombata
- 1 kg di taccole
- Sale, olio, pepe,
- aglio, cipolla, pomodoro
- fresco q.b.

Preparazione

Tagliata alla griglia (cottura leggera)

Taccole bollite con gli ingredienti (tipo all'uccelletto)



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

I ravioli della Renata al sugo di capriolo

Ricetta della Contrada rielaborata da Renata Dottori
Contrada Le Coste
Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

Per i ravioli di pasta fresca:

- Farina "00" fresca di mulino
- 2 uova fresche di giornata del pollaio di Contrada
- 300 gr. ricotta fresca di puro latte di pecora
- 300 gr. spinaci di Contrada dall'orto di San Biagio
- 300 gr. formaggio di latte di mucca stagionato
- Noce moscata, sale, pepe bianco q.b.

Ingredienti per il sugo di capriolo:

- 400 gr. capriolo di caccia dal bosco di Poggiano
- 400 gr. arista di cinta senese
- Olio extravergine di oliva dell'oliveto di Contrada
- 400 gr. polpa di pomodoro dall'orto di San Biagio
- Sale, peperoncino q.b.

Preparazione

Per il ripieno:

unire la ricotta con gli spinaci e le due uova, dopodichè aggiungere formaggio e noce moscata, sale e pepe bianco.

Per la sfoglia:

unire due uova, farina e sale

Per il ragù:

in un dito d'olio extra vergine far cuocere il capriolo a piccoli pezzi, arista di cinta senese con gli odori. Quando è ben rosolato aggiungere la polpa di pomodoro.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

La nana in porchetta guarnita alla moda costaiola

Ricetta di Renata Dottori
Contrada Le Coste
Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

- 1 nana (anatra) giovane del pollaio di Contrada
- 4 fette di rigatino di cinta senese (salato)
- 2 rametti di finocchio fresco del Poggio delle Pietrose
- Spruzzata di Vino Rosso
- prime uve della vigna de' Canneti
- Odori dell'orto di San Biagio (salvia e aglio)
- Pepe nero, sale q.b.

Per la guarnizione:

- 400 gr. di cipolline dall'orto di San Biagio agrodolci in aceto di vino Rosso prime uve della vigna de' Canneti
- 400 gr. di patate novelle dall'orto di San Biagio rosolate con la nana

Preparazione

Riempire il busto dell'anatra con un battuto di finocchio fresco, rigatino, odori, pepe nero e sale. Adagiare l'anatra su una teglia ed infornare a 180°, a metà cottura spruzzare con vino rosso e far evaporare, aggiungere le patate novelle e portare a termine la cottura.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Ravioli di ricotta “pientina” con orecchio croccante di maiale allo zafferano della Val d’Orcia, con pera al Nobile su porri e panforti

Ricetta del ristorante “Le logge del Vignola”

Contrada del Poggiolo

Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

- sfoglia di pasta fresca all’uovo
- 1 orecchio di maiale
- 4 pere piccole
- Panforte 100 g
- Pecorino “Gran Riserva” 100 g
- Ricotta fresca pientina 200 g
- Pistilli di zafferano
- Porri 200 g
- Olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Presentazione

Adagiare la pera calda al Vino Nobile al centro del piatto di portata, disporvi i ravioli tutti intorno e terminare con pecorino “Gran Riserva”.

Preparazione

Preparare la sfoglia con la dose classica per 4 uova. Per il ripieno unire la ricotta all’orecchio di maiale precedentemente

lessato e tagliato a “julienne” ed i pistilli di zafferano, sale e pepe q.b.

Stendere la sfoglia, posizionare la farcia per tagliare i ravioli (6 a persona).

Cuocere le pere intere sbucciate nel Vino Nobile di Montepulciano.

Cuocere i ravioli, saltarli in padella con olio extra vergine di oliva, i porri tagliati e pezzettini di panforte.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Gnocchetti al vino bianco

Ricetta di Vittoria Torelli
Contrada di San Donato
Anno 2004

Ingredienti per 6 persone

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate
- 1 kg di farina
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.

Per il condimento:

- 1 cipolla a fette sottilissime
- 2 chiodi di garofano
- 1 ciuffetto di erba cipollina
- 1/2 cucchiaino di farina
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Preparazione

Bollite le patate fino alla cottura, schiacciatele e amalgamatele con l'uovo, il sale, il pepe e la farina, far tostare e prendere colore, quindi aggiungete un pizzico di erba cipollina ed una spruzzata di vino bianco; verrà una salsina molto liquida.

Nel frattempo fate bollire abbondante acqua, salate e gettate gli gnocchi.

Una volta cotti, passateli in padella per far prendere velocemente il sapore e serviteli ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici all'aglione delle massaie di Talosa

Contrada di Talosa
Anno 2004

Ingredienti per 6 persone

Per i pici:

- 800 gr di farina
- 275 cl di acqua
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 1 uovo
- sale q.b.

Per il sugo:

- olio di oliva
- aglio (circa 7-8 spicchi)
- peperoncino
- pomodori pelati
- prezzemolo finemente
- Tritato

Preparazione

Mettere in una casseruola olio di oliva q.b., l'aglio sbucciato ed il peperoncino a pezzettini.

Far soffriggere fino a che l'aglio diventa dorato.

A questo punto aggiungere i pomodori pelati e terminare la cottura.

Cuocere la pasta al dente e condirla con il sugo ottenuto. Per rendere ancora più saporito il preparato, una volta messa

la pasta nel piatto di portata, aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Ravioli del toro

Ricetta di Augusto Binarelli
Contrada di Voltaia
Anno 2004

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

- 2 uova
- 500 g di farina
- Olio extravergine di oliva e sale q.b.

Per il ripieno:

- 300 g di somarino
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- erbe e bacche aromatiche q.b.
- olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

Per il condimento:

- 300 g di peperone rosso
- 1 porro
- timo, olio extravergine di oliva, sale q.b.
- pecorino di fossa
- pepe a mulinello

Preparazione

Impastate con cura la farina, le uova, olio extra vergine di oliva e sale, formate una pasta soda e liscia e ben lavorata; quindi fatene una palla, avvolgetela in un tovagliolo e mettetela a riposo per circa 20 minuti. Nel frattempo preparate il

ripieno dei ravioli cucinando il somarino con tutti gli ingredienti; bagnate con Vino Nobile di Montepulciano, far evaporare; quindi lasciate raffreddare.

Per i ravioli cappare la pasta, adagiarsi il ripieno di somarino e ritagliare.

Preparate una vellutata facendo andare in una padella il porro, il peperone ed olio extra vergine di oliva, a fine cottura aggiustate di sale e pepe quindi frullare il tutto. Lessate i ravioli in acqua bollente salata; scolate, fateli saltare in una padella con olio extra vergine di oliva e timo.

Adagiate in un piatto la vellutata e sistematevi sopra i ravioli.

Ultimate il piatto con scaglie di pecorino di fossa, una mulinellata di pepe ed un filo di olio extra vergine di oliva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Zuppa di fagiano con lenticchie

Ricetta delle massaie di Collazzi

Contrada di Collazzi

Anno 2005

Ingredienti

- 1 fagiano
- vino rosso e bianco
- brodo di carne
- 300 gr di lenticchie
- olio, sale, pepe, sedano,
- carota e cipolla

Preparazione

Lessare le lenticchie in acqua e sale. Cuocere il fagiano a pezzetti in una casseruola con sale, pepe e vino rosso. Togliere il fagiano e nel fondo di cottura mettere gli odori con il vino bianco e farli appassire. Aggiungere 1/3 di lenticchie lessate e fare insaporire. Disossare il fagiano lasciando alcuni pezzetti del petto e passarlo al setaccio con il fondo di cottura e le lenticchie.

Aggiungere il brodo di carne e far bollire per 10 minuti. Servire con fette di pane abbrustolito e con il petto di fagiano tagliato a pezzetti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Faraona alla salsa di Collazzi con composta di uva

Contrada di Collazzi
Anno 2005

Ingredienti

- 1 faraona
- salvia
- aglio
- sale e pepe

Per la salsa:

- 200 gr di frattaglie di pollo
- brodo di pollo
- pane tostato sbriciolato
- vino bianco secco
- aceto di vino
- succo di uva
- zucchero
- cannella
- pepe
- noce moscata
- composta di uva

Preparazione

Disossare la faraona e cuocerla con gli odori, sale e pepe. Preparare la salsa facendo bollire le frattaglie, nel brodo di pollo fino a farle diventare morbide, scolarle e quando si sono raffreddate batterle nel tagliere fino a farle diventare un impasto liscio, aggiungendo anche del brodo. Unire in una ciotola il pane e del brodo e lasciare riposare. Unire il tutto in un tegame e portare ad ebollizione e lasciare raffreddare. Servire la faraona con la salsa di frattaglie e la composta di uva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maccheroni toscani (tagliatelle) ai funghi

Ricetta di Margherita Vivarelli
Contrada di Cagnano
Anno 2005

Ingredienti per 4 persone

- 30 gr di funghi secchi
- 1 cipolla piccola
- 1 salsiccia fresca
- sale q.b.
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro

Preparazione

Lasciare ammorbidire i funghi in acqua tiepida per un'ora, poi strizzarli e tritarli finemente insieme alla cipolla. Intanto nella casseruola, con i due cucchiaini d'olio, far andare la salsiccia a fuoco molto basso cercando di dividerla con una forchetta. Aggiungere i funghi e la cipolla, salare leggermente, aggiungere un mestolo di acqua e il mezzo bicchiere di vino bianco. A fuoco moderato far evaporare il vino poi aggiungere il pomodoro.

Far bollire il composto sempre a fuoco moderato fino a completa cottura (circa 20 minuti).

Se il composto tende ad asciugarsi allentarlo aggiungere l'acqua d'ammollo dei funghi e controllare che sia giusto di

sale. Naturalmente sono necessarie tagliatelle fatte a mano.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pasta e Ceci

Contrada di Gracciano
Anno 2005

Ingredienti per 4 persone

Passato:

- 500 gr di ceci
- olio di oliva q.b.
- rosmarino
- sale e pepe q.b.
- aglio q.b.

Tagliatini:

- 2 uova
- Farina q.b.
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di olio

Preparazione

Mettere a bagno i ceci in acqua e sale un giorno prima. Cuocerli in acqua.

Mettere l'olio in una pentola con rosmarino e aglio e far rosolare.

Intanto i ceci devono essere passati e poi messi nella pentola con olio, rosmarino e aglio, e insaporiti.

Cuocere i tagliatini e metterli nel passato.

Servire con un filo di olio extra vergine di oliva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

L'ocio della trebbiatura

Contrada di Gracciano
Anno 2005

Ingredienti per 8 persone

- 1 ocio (oca)
- un ciuffo di salvia
- un po' di rosmarino
- aglio
- pepe q.b.
- sale q.b.
- olio
- patate

Preparazione

L'ocio:

Spennare l'oca e pulirla bene, insaporirla con salvia, rosmarino, aglio, pepe, sale e un po' di olio.

Metterla nel forno ben caldo e lasciarla cuocere per circa 2 ore. Quando è ben rosolata servirla in tavola.

Patate al forno:

Pulire le patate, farle a pezzetti e condirle con sale, pepe e olio. Metterle in forno finché non diventano dorate.

Servirle in tavola.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Le tagliatelle della Renata con funghi e piccione

Antica Ricetta della Contrada Le Coste sapientemente rielaborata da Renata Dottori
Contrada Le Coste
Anno 2005

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di tagliatelle all'uovo fatte a mano
- 1 piccione
- 2 funghi porcini
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 4 foglie di salvia
- bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo di carne
- 50 gr di burro
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe nero in grani.

Preparazione

Pulire, lavare il piccione e tagliarlo in 4 parti.

Affettare a velo la cipolla, metterla a rosolare insieme alle foglie di salvia, allo spicchio d'aglio, con burro e olio extra vergine d'oliva. Aggiungere i pezzi di piccione facendoli insaporire ad ogni lato, quindi bagnare con del vino bianco e quando il tutto sarà evaporato incorporare il bicchiere di brodo di carne; salare, aggiungere i chicchi di pepe nero e cuocere a fuoco lento per almeno un'ora. Sgocciolare i pezzi, spolparli, tagliare il petto a fettine, tritare il resto della polpa e rimetterlo nel fondo di cottura togliendo l'aglio e le foglie di salvia.

Per finire pulire i funghi, tagliarli a fettine sottili, unirli al sugo e lasciar cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo far cuocere le tagliatelle in abbondante acqua, scolarle ed unirle al sugo di piccione in una zuppiera; servire ben calde.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Infarinata con le cotiche

Contrada del Poggiolo
Anno 2005

Ingredienti per 8 persone

- 600 gr di fagioli cannellini
- 10-12 foglie di bietola
- 300 gr di cotiche di maiale
- 3 spicchi di aglio
- farina di granoturco (un cucchiaino e mezzo a persona)
- olio
- salvia
- sale

Preparazione

Far bollire per circa un'ora i fagioli cannellini in abbondante acqua fredda salata, insieme a due spicchi d'aglio e qualche foglia di salvia. Scolare i fagioli e passarli con il passatutto dentro la loro stessa acqua di cottura; aggiungere la bietola privata delle costole più grandi e tagliata a strisce non troppo fini. Nel frattempo, a parte, far rosolare per tre minuti uno spicchio d'aglio con le cotiche tagliate a cubetti, quindi unirle al composto e lasciar bollire. Cuocere il tutto per un'ora abbondante. A questo punto aggiungere a pioggia la farina di granoturco, mescolando sempre per circa trenta minuti. Servire ben calda.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Gnocchetti di patate al sugo di cinghiale

Contrada di San Donato
Anno 2005

Ingredienti per 10 persone

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate
- 1 kg di farina 00
- 1 uovo
- sale q.b.

Per il sugo di cinghiale:

- 1 kg di cinghiale
- 1 kg di macinato
- rigatino
- 2 bicchieri di vino rosso
- concentrato di pomodoro
- cipolle
- aglio
- pepe in grani
- bacche di ginepro
- 2 chiodi di garofano
- foglie di alloro
- rosmarino
- sedano
- peperoncino
- sale grosso
- olio extravergine di oliva
- brodo di muscolo di vitellone
- sale q.b.

Gnocchetti:

Cuocere le patate, sbuciarle e passarle nello schiacciapate, farne un mucchietto con la farina nella spianatoia, aggiungere l'uovo e il sale, impastare bene e fare dei tronchetti grossi circa un dito, infarinarli bene e tagliare a tocchetti.

Sugo di cinghiale:

Mettere 12 ore il cinghiale a marinare con del vino rosso, cipolla, sedano tritato, aglio, peperoncino e una presa di sale grosso. Passato questo tempo scolarlo e metterlo a cuocere in olio extra vergine insieme al rigatino e al macinato aromatizzato con le foglie di alloro e le bacche di ginepro. Aggiungendo poi tutti gli odori della marinata far prendere un bel colore dorato, aggiungere 2 bicchieri di vino rosso e una volta evaporato aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in acqua calda. Far cuocere per 2 ore circa aggiungendo qualche mestolo di brodo. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e condirli con questo sugo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maltagliati del Boscaiolo

Ricetta delle massaie di Talosa

Contrada di Talosa

Anno 2005

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 500 gr di farina
- 5 cucchiaini di olio di oliva
- una presa di sale

Per il condimento:

- 1 kg di funghi porcini freschi
- 500 gr. di pomodori maturi
- cipolla
- aglio,
- prezzemolo
- peperoncino
- sale
- pepe
- formaggio
- olio di oliva

Preparazione

Preparare la pasta unendo tutti gli ingredienti, lavorarla bene, stendere una sfoglia non troppo sottile con il “ranzagnolo”,

lasciarla asciugare. Prendere una padella, mettere l’olio di oliva, gli spicchi d’aglio interi, aggiungere i funghi ben puliti e tagliati a lamelle, sale q.b. Cuocere a fuoco allegro, aggiungere peperoncino, prezzemolo e una macinata di pepe. In una seconda padella mettere altro olio di oliva, un trito di cipolla e far appassire a fuoco lento.

Unire i pomodori privati della buccia e tagliati a pezzi, salare e terminare la cottura. Togliere l’aglio dai funghi, unire gli ingredienti delle due padelle, tagliare la pasta a rettangoli irregolari, cuocere in abbondante acqua salata, scolarla al dente, versarla nel condimento e spolverarla con il formaggio.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici della Nonna

Contrada di Voltaia
Anno 2005

Ingredienti per 10 persone

- Pici fatti a mano
- coniglio
- macinato di bovino
- salsiccia di suino
- fegato di coniglio
- carota
- cipolla
- sedano
- rosmarino
- aglio
- basilico
- vino
- olio
- sale, pepe
- pomodoro

Tempo di cottura:

circa 4 ore in tegame di coccio

Preparazione

Procedere con il taglio del coniglio a pezzetti regolari, metterlo in un tegame con rosmarino e sale e buttare la prima acqua che fuoriesce, sfumare con vino fino a raggiungere la rosolatura. In un tegame di coccio mettere gli aromi, portare il tutto a rosolatura e sfumare con vino. A questo punto unire il coniglio e lasciare insaporire il tutto per almeno trenta minuti, dopodiché aggiungere il pomodoro, aggiustare di sale e pepe e lasciare cuocere per almeno tre ore a fuoco lento. Far bollire i picci in abbondante acqua salata e portarli a cottura, scolare e condire con il ragù di coniglio. Formaggio a piacere.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Anatra e cipollotti del contadino

Contrada di Voltaia
Anno 2005

Ingredienti

- Petto di anatra
- Cipollotti
- Olio, sale e pepe

Preparazione

Pulire accuratamente i petti, in una padella mettere l'olio e far rosolare a fuoco alto, aggiungendo sale e pepe q.b. per quindici minuti.

Nel tegame di cottura dei petti mettere i cipollotti a fuoco moderato fino a fine cottura. Togliere i petti dal forno, far riposare per circa tre minuti e poi scalopparli, adagiarli nel piatto aggiungendo i cipollotti ed il fondo di cottura.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatini fatti a mano con i ceci

Contrada di Gracciano
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

Passato:

- 500 gr di ceci
- olio di oliva q.b.
- rosmarino
- sale e pepe q.b.
- aglio q.b.

Tagliatini:

- 2 uova
- farina q.b.
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di olio

Preparazione

Mettere a bagno i ceci in acqua e sale un giorno prima. Cuocerli in acqua. Mettere l'olio in una pentola con rosmarino e aglio e far rosolare. Intanto i ceci devono essere passati e poi messi nella pentola con olio, rosmarino e aglio, e insaporiti. Cuocere i tagliatini e metterli nel passato. Servire con un filo di olio extra vergine di oliva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Colombaccio dell'orto

Contrada di Gracciano

Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- 2 colombacci
- salvia
- rosmarino
- carota
- cipolla
- aglio
- sedano
- prezzemolo
- alloro
- bacche di ginepro
- ghianda
- capperi
- uno spicchio di limone
- un fegatino di pollo
- una salsiccia
- vino bianco q.b. per la cottura
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettere tutti gli odori a crudo in una pentola e far rosolare con i colombacci. Portare il tutto a cottura lenta con un po' di vino bianco. Quando i colombacci sono cotti toglierli dalla pentola e sistemarli sul piatto di portata, sul fondo di cottura opportunamente passato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tortelli di finocchiona con pesto di pomodoro olive e scaglie di pecorino stagionato

Contrada di Cagnano
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

Pasta:

- 2 uova
- 150 gr di farina "0"
- 50 gr di farina di grano duro
- sale q.b.

Ripieno:

- 150 gr di finocchiona
- 150 gr di ricotta di pecora

Pesto:

- 100 gr di pomodori maturi
- 50 gr di olive nere snocciolate
- semi di finocchio
- 3 foglie di basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Sulla spianatoia unire le due farine e le uova, lavorare l'impasto e farlo riposare mezz'ora. Tritare al mixer o con la mezzaluna la finocchiona, unire la ricotta ed amalgamare l'impasto fino a renderlo omogeneo. Tritare il pomodoro pelato con olive, semi di finocchio e basilico fino ad ottenere un impasto fino e cremoso, unire olio quanto basta per ottenere una giusta consistenza. Stendere la pasta fino allo spessore di un millimetro, confezionare i tortelli formando mezzelune che verranno richiuse agli estremi. Portare ad ebollizione l'acqua, cuocere i tortelli, scolarli, condirli con il pesto e con pecorino stagionato a scaglie tipo gran riserva, rifinire con olio extravergine.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Filetto di maiale al miele e salse aromatiche con aglione al cartoccio ed insalatina di Cagnano

Contrada di Cagnano
Anno 2006

Ingredienti per 6 persone

- 1 kg di filetto
- rosmarino
- salvia
- finocchio selvatico
- aglio
- pepe
- sale
- miele

Aglione:

- 6 spicchi di aglione
- olio e sale
-

Insalata:

- radicchio verde da taglio
- insalata di campo: cicoria, radicchiella, tarassaco, graspignoli, favoncello, silene, borraggine, ecc...
- fiori di borraggine
- olioextravergine d'oliva
- sale q.b.

Preparazione

“Pillottare” il filetto con le erbe aromatiche, l'aglio, il sale e il pepe e lasciare riposare per 3 – 4 ore. Spennellare il filetto con abbondante miele. Mettere in forno a 180° circa per 30 min. Nel frattempo avvolgere nella stagnola gli spicchi di aglione dopo averli spennellati d'olio e salati ed infornare. Tagliare finemente il radicchio, aggiungere sale od olio. Sforzare il filetto e l'aglio. Tagliare a fette il filetto ed impiattare con l'insalata di radicchio, i fiori di borraggine ed uno spicchio d'aglione nel suo cartoccio aperto.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici fatti a mano con sugo finto di “nana”

Contrada Le Coste
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di pici fatti a mano
- 400 g di polpa d'anatra
- 200 g di polpa di vitello macinata
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe bianco in polvere q.b.

Preparazione

Tagliare la polpa d'anatra fino ad avere dei piccoli quadratini. In un tegame con un po' di olio extravergine d'oliva, far cuocere la polpa d'anatra precedentemente tagliata, unita alla polpa di vitello macinata. A metà cottura della carne aggiungere la cipolla, lo spicchio d'aglio, la carota, la costa di sedano sapientemente tritati, quindi salare e pepare.

A cottura quasi ultimata aggiungere mezzo bicchiere di vino rosso, far evaporare ed unire un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Far bollire per cinque minuti di modo che si possano amalgamare tutti i sapori. Nel frattempo far cuocere i pici in abbondante acqua salata, scolarli e risaltarli insieme al sugo in una capiente padella. Servirli ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

“Nana” al Vin Santo

Contrada Le Coste
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- un petto d'anatra di circa 500 g
- uno spicchio d'aglio
- 4 foglie di salvia
- olio extravergine d'oliva
- sale fino e pepe bianco in polvere q.b.
- 50 ml di Vin Santo Toscano

Preparazione

Far cuocere il petto d'anatra salato e imbeccato in un tegame con olio, aglio e salvia per circa 15 minuti. Togliere gli odori e la carne dal fondo di cottura aggiungendo il Vin Santo all'olio fino a farlo asciugare quanto basta.

Nel frattempo tagliare a strisce il petto d'anatra e sistemarlo sul piatto, aggiungendo il fondo di cottura poco prima di servirlo. Servire ben caldo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

“Poggi” all'ombra...di bosco

Contrada del Poggiolo
Anno 2006

Ingredienti per 8 persone

Pasta:

- 4 uova
- farina q.b.
- sale
- olio extravergine d'oliva

Ripieno:

- 220 g di salsiccia di maiale
- 220 g di filetto di cinghiale
- 220 g di funghi porcini
- 1/4 di bicchiere di vino rosso
- cipolla
- carota
- sedano
- aglio
- sale

Salsa:

- mezzo litro di fondo bianco
- 75 g di farina,
- 75 g di burro,
- 75 g di pecorino stagionato

Preparazione

Preparare una sfoglia sottile e lasciar riposare. Intanto tritare i funghi porcini con aglio e olio. In una casseruola insaporire la carne di cinghiale tritata finemente con cipolla, carota, sedano, aglio. Unire la carne di maiale e portare a cottura sfumando con del vino rosso. Unire i funghi porcini e lasciar raffreddare il tutto.

Preparare i “poggi” (ravioli che ricordano la forma di un colle, in toscano “poggio”) mettendo su una striscia di sfoglia mucchietti di ripieno distanziati regolarmente, coprire con un'altra striscia di sfoglia e con uno stampino per ravioli tagliare i “poggi”. Legare il fondo bianco con burro e farina ed unire il pecorino stagionato grattugiato.

Cuocere i “poggi” in acqua bollente salata. Distribuire sul piatto la salsa al pecorino e disporvi sopra i “poggi”.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo

Contrada di San Donato
Anno 2006

Ingredienti per 6 persone

Pasta:

5 uova
1 kg di farina
sale q.b.
un cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Condimento:

1 kg funghi porcini
60 g di tartufo fresco estivo
10 g di burro
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.

Preparazione

In una larga padella soffriggere l'aglio nell'olio, quando ha preso colore toglierlo ed aggiungere i funghi porcini, aggiustare di sale e pepe e far cuocere per 10 minuti. Preparare la pasta per le tagliatelle impastando gli ingredienti.

Tirare la sfoglia, lasciare asciugare e tagliare delle strisce della larghezza desiderata. Portare ad ebollizione una capiente pentola di acqua, salare e tuffare le tagliatelle. Scolarle al dente e metterle nel sugo di funghi già preparato.

Impiattare e cospargere di lamelle di tartufo. Servirle caldissime.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Piccioni ripieni

Contrada di San Donato
Anno 2006

Ingredienti per 8 persone

- 4 piccioni
- 400 g di macinato di maiale
- 400 g di macinato di vitello
- 2 uova
- pane bagnato nel latte
- parmigiano
- salvia
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Fiammeggiare i piccioni, pulirli bene, riempirli con il ripieno composto da: macinato magro di vitello e di maiale, uova, parmigiano, pane bagnato nel latte, salvia, sale e pepe. Cucire l'apertura e legare i piccioni ripieni stretti, aggiungere olio extravergine d'oliva, infornare e cuocere per 40 minuti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatelle al sugo di “nana”

Contrada di Talosa
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

Pasta:

- 4 uova
- 700 g di farina
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- un pizzico di sale

Sugo di “nana”:

- 1 Kg di petto d'anatra (“nana”)
- cipolla
- carota
- sedano
- rosmarino
- prezzemolo
- basilico
- un bicchiere di vino bianco secco
- 1 kg di pomodori freschi maturi
- olio extravergine d'oliva q.b.,
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Tritare gli odori e il petto d'anatra e metterli in un tegame, far rosolare in olio per alcuni minuti, aggiungere il vino bianco, una volta evaporato aggiungere i pezzetti di pomodoro fresco, aggiustare di sale e pepe. Cuocere a fuoco lento per circa tre ore. Impanare le uova con la farina sale e olio. Stendere la pasta con il “ranzagnolo”. Tirare la sfoglia sottile e tagliare a strisce. Cuocere in abbondante acqua bollente salata e condire con il sugo di “nana” precedentemente preparato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Nana in porchetta al finocchio selvatico

Contrada di Talosa
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- un'anatra da 1 Kg
- finocchio
- aglio
- rosmarino
- un bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare l'anatra e condirla fuori e dentro con sale, pepe e tutti gli altri odori; con un coltello appuntito praticare dei piccoli tagli nella pelle del petto e "pillottare" con gli aromi. Cospargere abbondantemente con il finocchio tutta l'anatra. Metterla in forno in una teglia e cuocere per circa due ore lentamente aggiungendo il vino bianco, Continuare la cottura e di tanto in tanto ungere l'anatra con l'olio della cottura.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Piccione ripieno alla vecchia maniera

Contrada di Voltaia
Anno 2006

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni con interiora
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di olio
- 2 uova
- pangrattato
- un ciuffo di prezzemolo
- aglio
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Disossare i piccioni, prendere le interiora e farli a pezzetti, aggiungendo l'aglio, il prezzemolo, le uova, il parmigiano, il pangrattato, sale, pepe e un poco d'olio. Impastare il tutto ed infilare il ripieno nel ventre del piccione. In una casseruola con olio, sale e Vino Nobile di Montepulciano collocare i piccioni, lasciandoli cuocere lentamente per circa un'ora e mezza, dopodichè sono pronti per essere serviti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al ragù di piccione

Contrada di Cagnano
Anno 2007

Ingredienti

- pici
- piccioni
- sedano
- carote
- cipolla
- aglio
- timo
- salvia
- rosmarino
- alloro
- salsa di pomodoro

Preparazione

Disossare i piccioni, tenendo da parte le ossa che verranno utilizzate in parte per un rouse ed in parte per un brodo.

Tagliare a coltello la polpa e far soffriggere in olio con sedano, carota, cipolla tagliata a dadini. Rosolare, sfumare con vino rosso, allungare con il brodo ed il rouse. Far ritirare, aggiungere la salsa, salare. Far ritirare. Cuocere i pici in acqua bollente salata. Saltare nel ragù e rifinire con scaglie di pecorino.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cinghiale alle mele

Contrada di Cagnano
Anno 2007

Ingredienti

- polpa di cinghiale
- mele selvatiche
- aglio
- nepitella
- serpillio
- salvia
- rosmarino
- brodo
- sale
- olio
- vino rosso

Preparazione

In una pentola scaldare l'olio extravergine di oliva e saltare a fuoco vivo la polpa del cinghiale precedentemente tagliata a tocchetti. Salare, sfumare con il vino rosso. Successivamente aggiungere aglio, rosmarino, salvia, nepitella, timo e serpillio. Allungare con il brodo di carne e far cuocere dolcemente per 2/3 ore. Tagliare a quarti le mele ed aggiungerle in pentola negli ultimi 15 minuti di cottura. Servire.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Piccione ripieno con fegatini avvolto nel lardo di cinta senese

Contrada di Collazzi
Anno 2007

Ingredienti

- piccione con i suoi fegatini
- carne macinata di vitello
- pecorino di grotta
- uova
- latte
- pane
- noce moscata
- lardo di cinta senese fresco
- salvia, aglio
- sale e pepe

Preparazione

Disossare il piccione. Preparare il ripieno con i fegatini del piccione tritati finemente, la carne macinata di vitello, il pecorino di grotta grattugiato, uova, latte, noce moscata, sale, pepe. Mettere l'impasto preparato dentro il piccione disossato e cucirlo. Condirlo con salvia, aglio, sale, pepe ed avvolgerlo con il lardo di cinta senese affettato finemente.

Mettere in forno a 200° per circa 30 minuti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cannelloni mediterranei

Contrada di Gracciano
Anno 2007

Ingredienti

- 400 gr di ricotta di pecora
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di noce moscata
- besciamella

Impasto per i cannelloni:

- 800 g di farina
- 1 uovo
- 250 cc. di uovo
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- sale q.b.

Sughino Mediterraneo:

- pomodoro fresco
- Basilico
- Aglio
- Prezzemolo
- Sale e pepe q.b.

Per il ripieno:

- 1 Kg. di zucchini

Preparazione

Amalgamare bene gli ingredienti per fare i cannelloni. Stendere la sfoglia e farci dei cannoli. Intanto preparare il ripieno amalgamando bene zucchini, ricotta, tuorli d'uovo e un pizzico di noce moscata. Dopo aver ripienato i cannoli metterli in una casseruola con un po' di besciamella sopra ed infornarli per circa 20 minuti a 200°. Nel frattempo preparare la salsa mettendo a cuocere per mezz'ora in un pentolino: pomodoro, prezzemolo, aglio, sale, olio; quando è cotto aggiungere il basilico. Quando i cannelloni hanno fatto la crostina sopra toglierli dal forno e servirli nel piatto dopo averli nappati con la salsa e una foglia di basilico fresco.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Coniglio in casseruola

Contrada di Gracciano
Anno 2007

Ingredienti

- 1 coniglio disossato
- 400 gr di macinato misto
- interiora del coniglio
- pane
- tuorlo d'uovo
- formaggio
- Odori: salvia, rosmarino, carota, cipolla, aglio, sedano, prezzemolo
- Polpa di pomodoro
- Olio
- Vino rosso q.b. per la cottura
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Disossare il coniglio. A parte preparare il ripieno con il macinato, interiora, pane, tuorlo d'uovo, prezzemolo, aglio, olio e formaggio. Ripienare il Coniglio, cucirlo e metterlo in una casseruola insieme a tutti gli odori e farlo rosolare a fuoco lento per un quarto d'ora. Quando è ben rosolato aggiungere il vino e la polpa di pomodoro e portare a cottura.

Infine togliere il coniglio e passare tutte le verdure per fare la salsa.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici con le briciole maritate

Contrada del Poggiolo
Anno 2007

Ingredienti

Per i pici:

- acqua q.b.
- farina q.b.
- sale q.b.

Per il condimento:

- 500 gr pane raffermo
- cipolla
- carota
- sedano
- aglio
- 1 foglia di alloro
- 300 gr di carne di maiale
- 300 gr di carne di manzo
- vino rosso q.b.
- sale e pepe
- olio extravergine di oliva

Preparazione

Fare i pici a mano!!! Grattare il pane raffermo, preparare il soffritto con olio, cipolla, carota, sedano; appena rosolato aggiungere la carne e far cuocere aggiungendo sale e pepe, sfumare con il vino rosso.

Nel frattempo tostare le briciole con abbondante olio ed aglio.

Cuocere i pici, scolarli e quindi saltarli in padella con le briciole e unirvi la carne. Insaporire e servire ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Farro con le quaglie

Contrada di Voltaia
Anno 2007

Ingredienti

- farro
- quaglie (possibilmente cacciate)
- rigatino stagionato al pepe
- olio extravergine di oliva
- brodo di carne
- cipolla bianca
- sale
- pepe nero
- formaggio grana grattugiato
- Vino Nobile di Montepulciano 2003.

Preparazione:

Pulire bene le quaglie, far soffriggere in un tegame di coccio, con un filo di olio extravergine di oliva, la cipolla ed il rigatino precedentemente tagliato a cubetti, quindi aggiungere le quaglie e farle rosolare a fuoco vivo per qualche minuto. Ultimata la rosolatura, sfumare con il Vino Nobile di Montepulciano, noi abbiamo usato l'annata 2003 perché molto concentrato ed intenso. Abbassare il fuoco ed ultimare la cottura lentamente. In un tegame di coccio a parte prepariamo la cottura del farro, mettendo sul fondo un filo di olio extravergine di oliva, aggiungiamo poi la cipolla bianca tritata al coltello, ed iniziamo a far cuocere.

Appena la cipolla è imbiondita mettiamo il farro ed iniziamo la tostatura. Raggiunta la tostatura desiderata, sfumiamo il farro con il Vino Nobile di Montepulciano della stessa annata, la nostra è il 2003. Far evaporare bene, e poi continuare la cottura, aggiungendo nello stesso tegame di coccio, il brodo di carne precedentemente preparato.

A cottura ultimata procediamo alla mantecatura del farro con il formaggio grana grattugiato.

Per la preparazione del piatto formiamo un cilindro con il farro, sul quale adagiamo la quaglia, cospargendo il tutto con il fondo di cottura delle quaglie.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Filetto al Capriolo con salsa al Vino Nobile e miele

Contrada di Voltaia
Anno 2007

Ingredienti:

- capriolo
- alloro
- bacche di ginepro
- misto di quattro tipi di pepe
- olio extravergine di oliva
- Vino Nobile di Montepulciano Riserva
- miele millefiori

Preparazione:

Dissosare accuratamente il filetto del capriolo, ovvero la lombatina dell'animale, ed adagiarlo in una padella di rame, che precedentemente abbiamo cosperso, con l'olio extravergine di oliva, assieme alle bacche di ginepro, al misto di pepe e l'alloro.

Iniziare quindi la cottura a fuoco vivo, per almeno una decina di minuti, per arrivare al giusto punto di rosolatura, che deve essere non troppo avanzato e quindi trasferire il filetto in una terrina di coccio, per poi metterlo in forno per una quindicina di minuti. Nella padella di cottura, per ottenere la salsa finale, aggiungere il Vino Nobile di Montepulciano, portarlo ad ebollizione e poi flambarlo.

Una volta terminata questa operazione, aggiungere il miele di millefiori, e far ritirare la salsa fino al punto di densità desiderato.

Prima di impiattare, scaloppare il filetto di capriolo, cospargendolo con la salsa finale precedentemente ottenuta.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Insalata di Anatra

Contrada di Talosa
Anno 2007

Ingredienti

- Un'anatra di kg 1,5
- 1 l. di olio extravergine di oliva
- 1 mazzetto di ravanelli
- 3 cipolline fresche
- la scorza di un limone
- 3 cucchiaini di aceto balsamico
- fiori di finocchio selvatico
- sale e pepe
- 2 l. di acqua
- 1 mazzetto guarnito (prezzemolo, sedano, carota)

Preparazione

Mettere l'acqua in una pentola, aggiungere il mazzetto guarnito e l'anatra. Portare a bollore cuocere per circa 40 minuti. Togliere l'anatra dall'acqua e farla raffreddare. Privarla della pelle e delle ossa. Tagliarla a piccoli pezzi e metterli in una casseruola con l'olio, la cipolla tagliata sottilmente, i ravanelli a fettine, la scorza di limone. Lasciare marinare per 2/3 giorni.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Risotto al Vino Nobile

Contrada di Talosa
Anno 2007

Ingredienti:

50 gr di burro
250 gr di riso
50 gr di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di zucchero
1 bottiglia di Vino Nobile
1 cipolla
sale e pepe

Preparazione:

In una casseruola mettere il burro e la cipolla tagliata sottilmente, far cuocere per 2/3 minuti, aggiungere il riso e tostare.

Portare a cottura con il vino. Aggiungere lo zucchero, il parmigiano grattugiato. Far riposare qualche secondo e servire.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Agnonobili: Agnolotti ripieni di brasato al Vino Nobile

Contrada di Cagnano

Anno 2008

Vincitrice Anno 2008 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti per ripieno:

- Sedano
- Cipolla
- Olio extravergine di oliva
- Manzo
- Vino Nobile di Montepulciano

Preparazione

Ripieno: far soffriggere un trito di sedano e cipolla in olio extravergine di oliva. Aggiungere un pezzo di manzo e far rosolare. Aggiungere sale e un pizzico di pepe. Aggiungere Vino Nobile fino a coprire la carne e far cuocere a fuoco molto basso finchè il vino non si è ritirato (formando così una crema densa e scura). Far raffreddare, tritare finemente la carne e far riposare ripieno (formando così una crema densa e scura). Far raffreddare, tritare finemente la carne e dar riposare il ripieno per qualche ora.

Nel frattempo preparare la sfoglia.

Condire con crema di grana e olio di cottura.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Nana in porchetta

Contrada di Cagnano

Anno 2008

Vincitrice Anno 2008 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti:

- Una nana pulita di circa 2,2 Kg
- 200 g di rigatino fresco
- 2 fette di rigatino salato
- 1 spicchio di aglio
- Salvia
- Rosmarino
- Sale
- Pepe
- Finocchio
- 1 bicchiere di vino rosso
- Olio extravergine di oliva

Preparazione:

Pulire e svuotare la nana.. Fiammeggiarla, lavarla e asciugarla accuratamente.

Preparare il ripieno con il rigatino fresco macinato o tagliato a dadini, mischiarlo con i semi di finocchio, aglio, salvia e rosmarino tritati, sale e pepe.

Farcire la nana con questo composto, poi fasciarla con fette di rigatino salato, lagatela con spago da cucina, salare, pepare e cospargere di finocchio.

Ungere una teglia e disporvi sopra la nana bagnandola con del vino rosso.

Cuocere a 180 °C per almeno 2 ore.

Al termine della cottura, togliere il filo da cucina e tagliare l'anatra a pezzi, cercando di non far separare il ripieno dalla carne.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Orzo perlato al Vino Nobile di Montepulciano con Nerbo di Nana Muta Chianina

Contrada di Voltaia
Anno 2008

Ingredienti:

- Orzo perlato
- Nana muta chianina ruspanse (anatra muta della Valdichiana)
- Scalogno
- Vino Nobile di Montepulciano
- Foglia di alloro
- Bacche di ginepro
- Cipolla bianca
- Un chiodo di garofano
- Olio extravergine di oliva DOP Montepulciano
- Brodo di carne
- Formaggio pecorino di fossa
- Pecorino di Pienza morchiato
- Sale marino
- Pepe nero macinato

Preparazione:

Prendere l'anatra, pulirla attentamente dalle piume, usando se necessario anche una fiamma e tagliarla a pezzetti regolari, avendo cura di separare una parte del petto che verrà utilizzato al termine.

Preparare un fagottino con un piccolo telo di canapa bianca, con all'interno le bacche di ginepro ed il chiodo di garofano.

In un tegame di coccio posto a fuoco vivo, fate imbiondire lo scalogno con un filo di olio extravergine di oliva di Montepulciano, aggiungendo progressivamente la foglia di alloro, e poi il fagottino con le bacche di ginepro ed il chiodo di garofano già preparato.

Appena imbiondito lo scalogno, ponete nel tegame di coccio la vostra anatra tagliata e fatela arrotolare a fuoco vivo quanto necessario, aggiungendo nel frattempo il sale ed il pepe in quantità a voi gradite.

Arrivati alla rosolatura desiderata, aggiungete il Vino Nobile di Montepulciano, circa una bottiglia per ogni pennuto preparato, e lasciatelo evaporare sempre a fuoco vivo.

Terminata l'evaporazione del vino, aggiungete il brodo di carne, e coprite il tegame con un coperchio, per terminare la cottura a fuoco lento per circa un'ora, avendo cura di aggiungere il brodo al bisogno.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Terminata la cottura dell'anatra, togliete i pezzi dal tegame per liberarli dalle ossa, battete quindi i pezzetti di anatra rimasti con il coltello, e rimettete tutto nello stesso tegame di coccio utilizzato per la cottura, ed a fuoco lento terminate di insaporire la carne.

Preparazione dell'orzo: tritate la cipolla bianca finemente e ponetela ad imbiondire a fuoco vivo in una casseruola assieme all'olio extravergine di oliva di Montepulciano.

Raggiunta l'imbionditura della cipolla, aggiungete nella casseruola l'orzo perlato, circa due cucchiaini da cucina per ogni persona, ed arrivate al punto di tostatura ottimale. Raggiunta la tostatura aggiungete nella casseruola il Vino Nobile di Montepulciano, circa mezzo bicchiere ogni dose di orzo messa a cuocere, e fatelo sfumare a fuoco vivo.

Quindi aggiungete nella casseruola il brodo di carne, e fate cuocere così l'orzo lentamente a fuoco moderato, aggiungendovi sale e pepe nelle quantità giuste.

Terminata la cottura dell'orzo perlato, mantecatelo con il pecorino di Pienza morchiato. Nel frattempo prendete il pezzo di petto di anatra messo da parte precedentemente, scaloppa telo finemente e arrostitelo in una gratella aggiungendovi del sale bianco.

Impiattare: nel piatto da portata ponetevi un coppa pasta, che riempiate con l'orzo così preparato, lasciandovi all'interno uno spazio dentro al quale verserete la composta di carne di anatra preparata, e quindi finite di riempire lo stampo con altro orzo.

Sfilate il coppa pasta, ed otterrete un piccolo cilindro di orzo perlato con all'interno la composta di anatra.

Sopra il cilindretto ottenuto adagiate le scaloppe di petto di anatra arrostiti in gratella, coprendolo con delle scagliette di pecorino di fossa, servite ed augurate Buon Appetito.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Filetto di Cinta Senese Brasato al Vino Nobile con Mele Decie Caramellate

Contrada di Voltaia
Anno 2008

Ingredienti:

- Filetto di Cinta Senese
- Lardo di Cinta Senese
- Mele Decie
- Vino Nobile di Montepulciano
- Vin Santo di Montepulciano DOC
- Aglio
- Rosmarino verde fresco
- Zucchero di canna
- Cavolo viola
- Olio extravergine di oliva di Montepulciano
- Sale marino
- Pepe nero

Preparazione:

In una padella preparate un letto di olio extravergine di oliva, e ponetevi a scaldare a fuoco vivo uno spicchio di aglio in camicia e rosmarino verde fresco.

Appena inizia a scaldarsi l'olio extravergine, ponetevi dentro i filetti di cinta, che dovranno cuocersi così per 7/8 minuti.

Durante la rosolatura dei filetti aggiungete il sale marino ed il pepe nero in giusta quantità.

Appena terminata la rosolatura della cinta, irrorate i filetti con il Vino Nobile di Montepulciano, circa mezzo bicchiere per ogni filetto, facendolo alla fine sfumare.

Sfumato il Vino Nobile di Montepulciano passare i filetti in una teglia, e metteteli, in forno alla temperatura di 180 °C e terminate la cottura per altri 5 minuti circa.

Conservate a parte ed al caldo, il fondo di cottura dei filetti di cinta, rimasto nella padella.

Nel frattempo sbucciate le mele Decie, togliendo il torso, e facendole a fette regolari, non troppo sottili e non troppo spesse.

In una padella a parte posta a fuoco regolare, mettete lo zucchero di canna, circa un cucchiaino da cucina per ogni filetto, ed aggiungete immediatamente il Vin Santo di Montepulciano in giusta quantità.

Raggiunto il punto di ebollizione, immergete, nel caramello che si sta finendo di preparare, le fette di mele Decie che avevate precedentemente tagliato, lasciandole caramellare per almeno 5 minuti.

Durante la caramella tura delle mele Decie, tagliate a strisce abbastanza sottili il cavolo viola.

Preparare nel piatto di portata un letto di cavolo viola come sopra tagliato.

Terminata la cottura in forno dei filetti di cinta, avvolgeteli ciascuno, e completamente, con il lardo di cinta precedentemente tagliato a fette sottili.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Scaloppate i filetti di cinta così preparati ed adagiateli sul piatto sopra al letto di cavolo viola già predisposto, irrorate i filetti scaloppati con il fondo di cottura della cinta, ponete a fianco le melerenette già glassate precedentemente ed augurate Buon Appetito.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Le Crespelle di San GIOVESE

Ricetta di Renata Dottori
Contrada Le Coste
Anno 2008

Ingredienti:

Crespelle fatte a mano:

- 300 gr di farina "00" fresca di mulino
- 2 uova fresche del pollaio di Contrada
- Un bicchiere di Vino Nobile di Montepulciano
- Olio extravergine di oliva dell'oliveto di Contrada

Il sugo di Vitello:

- 500 g polpa di vitello
- Olio extravergine di oliva dell'oliveto di Contrada
- Cipolla, aglio, carota, costola di sedano dell'orto di "San Biagio"
- Sale e pepe bianco in polvere
- 1 pomodoro maturo
- Besciamella con burro, farina e latte
- 100 g formaggio pecorino semi-stagionato
- 1 bicchiere Vino Nobile di Montepulciano

Preparazione:

Macinare a grana grossa la polpa di vitello. In un tegame con un filo di olio extravergine di oliva, riporre la polpa di Vitello precedentemente sminuzzata ed aggiungere la cipolla, lo spicchio di aglio, la carota e la costola di sedano sapientemente trituriati, quindi salare e impepare il tutto.

Far cuocere a fuoco lento.

A cottura quasi ultimata aggiungere il bicchiere di Vino Nobile di Montepulciano e farlo evaporare in modo che risulti avere un buon profumo e un sapore tipico del Vino Nobile di Montepulciano. Infine unire il pomodoro maturo tagliato precedentemente in piccoli cubetti.

Nel frattempo far cuocere le sfoglie in abbondante acqua salata, scolarle e disporle in un'apposita vaschetta, alternando la sfoglia al ragù, alla besciamella, al formaggio pecorino grattugiato. Cuocere il tutto per circa 10 minuti in forno già a temperatura di 200°C. servire ben caldo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tortino di coniglio con mousse di funghi

Ricetta di Renata Dottori

Contrada Le Coste

Anno 2008

Ingredienti:

- Coniglio di campagna (useremo lombo e cosce)
- 300 g di funghi Champignon
- 250 g di besciamella preparata con burro, farina e latte
- 1 uovo
- Brodo di carne
- Olio extravergine di oliva dell'oliveto di Contrada
- Sale fino, pepe bianco macinato, aglio e rosmarino

Preparazione:

Privare i funghi della parte terrosa, lavarli e tagliarli a piccoli dadi, metterli in una casseruola con olio e farli rosolare a fuoco medio per qualche minuto. Versare il brodo di carne e lasciare cuocere fino all'evaporazione dello stesso.

A cottura ultimata amalgamare il tutto con besciamella, uovo e pezzetti di coscia del coniglio precedentemente preparati.

Tagliare il lombo in strisce sottili e cuocerlo in padella con aglio, olio, sale e pepe per alcuni minuti a fuoco lento, dopodiché sistemare le strisce del lombo dentro lo stampo del tortino, in modo tale da coprire completamente il fondo e le pareti dello stesso.

Aggiungere all'interno del tortino la mousse di funghi e pezzetti di coniglio, precedentemente preparati.

Accompagnare il piatto con uno sformato di zucchini ad una mousse di patate.

Servire il tortino ben caldo, capovolgendolo nel piatto.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Gnocchi al pesto Toscano

Contrada di Poggiolo
Anno 2008

Ingredienti per 6 persone:

- 2 kg di patate grosse farinose
- 400 gr di farina
- Sale
- 4 mazzetti di foglie di basilico fresco
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- 6 cucchiaini di pecorino di Montepulciano stagionato e grattugiato
- 4 stecche di aglio
- 4 cucchiaini di frutta secca (mandorle, noce, pinoli)
- 3-4 pomodori ben maturi
- Qualche grano di sale grosso

Preparazione:

Lavate i mazzetti di basilico, fateli ben asciugare in un canovaccio quindi provvedete a separare le foglioline dai gambi. In un mortaio pestate 2 piccole stecche d'aglio, qualche grano di sale grosso, le foglioline di basilico. Quando il tutto sarà ben pestato aggiungete la frutta secca indispensabile per arricchire i sapori ed equilibrare quello dell'aglio. Aggiungere il pecorino ed infine l'olio versato a filo, possibilmente di Montepulciano, in quanto praticamente privo di acidità e favorirà l'amalgama degli ingredienti senza sopraffarne il sapore.

Lasciate riposare e insaporire a temperatura ambiente.

Nel frattempo lavate e lessate le patate in acqua salata, sbucciatele e, ancora calde, schiacciatele con la forchetta. Fatele raffreddare, quindi disponetele su di una spianatoia, impastatele con la farina aggiungendo un pizzico di sale. La quantità di farina da utilizzare è solo indicativa, perché dipenderà dal tipo di patata utilizzata. L'impasto sarà di giusta consistenza quando non si attaccherà più alle dita. A questo punto tagliate dei pezzi di pasta e formate dei rotoli grossi come un dito che taglierete in pezzetti lunghi circa 2 centimetri. I nostri gnocchi sono pronti.

In una padella di alluminio fate rosolare qualche cucchiaino del nostro olio insieme a due stecche di aglio in camicia, aggiungete i pomodori tagliati finemente e privati di semi, salateli e fateli insaporire 5/6 minuti. Nel frattempo mettete a cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e una goccia di olio di oliva per evitare che si attacchino l'un l'altro. Quando gli gnocchi vengono a galla sono cotti, raccoglieteli con una schiumarola e versateli nella padella con il pomodoro dopo aver eliminato l'aglio. Saltateli qualche minuto e fuori dal fuoco aggiungete ed amalgamate il pesto.

A questo punto serviteli decorando con foglioline di basilico e pezzetti di pomodoro.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maialino di cinta al latte al giro sul bracere con verdure alla cenere

Contrada di Poggiolo
Anno 2008

Ingrediente per 30 persone:

- Circa 30 Kg di maialino di cinta
- Un bel mazzo di rosmarino
- Un mazzetto di salvia
- Un mazzo di prezzemolo
- 2 capi di aglio
- Sale fino
- 4-5 litri di vino bianco
- 4-5 litri di latte
- 3 kg di patate 3 kg di cipolle
- 2 kg di zucchine
- 2 kg di peperoni
- 2 kg di melanzane
- Olio extravergine di Montepulciano

Preparazione:

Il maialino va ucciso dai 12 ai 15 giorni prima per eliminare il “selvatico”, va conservato e va fatto scolare in luogo fresco. Due giorni prima della cottura va spaccato, lavato con vino bianco e pillottato con un trito di aglio, rosmarino, salvia e sale.

Circa 8 ore prima del pranzo o della cena, viene fissato sullo spiedo e fatto cuocere lentamente sulla brace per 6-7 ore. Nella prima fase di cottura, dopo circa 15-20 minuti, quando il vino bianco è evaporato, si inizia a bagnare la carne con il latte utilizzando un ramo di rosmarino. Circa a metà cottura si procede a fare dei buchi sulla cotenna fino in profondità per favorire la penetrazione del latte e la cottura del maialino. Anche la crostificazione così raggiunta sarà molto particolare e stimolante al palato.

Per il contorno, dovrete provvedere a posizionare le patate e le cipolle sotto la cenere caldissima, dove si cuoceranno in 2-3 ore. Vanno poi sbucciate, tagliate a fette e posizionate sul piatto di portata. Le altre verdure vanno cotte sulla griglia e poi posizionate sullo stesso piatto. Vanno condite con un battuto di aglio e prezzemolo e olio, per chi piace anche un pizzico di pepe.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Gnoccoli

Ricetta di Bruna Rustina
Contrada di Collazzi
Anno 2008

Ingredienti per 4 persone:

- 6 susine secche
- 2 cipolle rosse
- 4 cucchiainate di ricotta
- 5 cucchiainate di parmigiano grattugiato
- 250 gr di pane secco
- 1 uovo
- Noce moscata
- Sale e pepe
- Erba cipollina tritata
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 chiodo di garofano
- Burro, salvia e noci tritate q.b.
- 1 pizzico di cannella

Preparazione:

Ammorbidire le susine in acqua e sale per un'ora e poi nel vino con il chiodo di garofano per un'altra ora circa.

Bagnare il pane con latte e strizzare molto bene.

Rosolare nel burro le cipolle tritate fine lasciandole morbide.

In una ciotola mettere il pane ben strizzato e lavorarlo con un uovo intero, aggiungere la ricotta, l'erba cipollina, il parmigiano grattugiato.

Far appassire le susine snocciolate con le cipolle e quando sono ben asciutte frullare il tutto ed aggiungere all'imposto di base regolando di sale e pepe e noce moscata.

Con l'aiuto di un cucchiaino fare degli gnoccoli (piccole palline) e passarli nella farina bianca man mano che sono pronti gettarli in acqua bollente salata e scolarli quando vengono a galla.

Passarli in padella con burro e salvia finemente tritata.

Impiattare e servire caldi con noci tritate e scaglie di formaggio di fossa.

Guarnire il piatto con foglie di salvia fritta e una spolverata di cannella.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maialino di cinta senese al forno

Contrada di Collazzi
Anno 2008

Ingredienti:

- Un maialino di cinta senese di circa 8 Kg
- Rosmarino, salvia, alloro, bacche di ginepro
- Sale e pepe
- Finocchietto
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione:

Fare un trito con tutti gli odori e pillottare il maialino. Ungere la cotenna con olio e cospargerla con il trito rimasto; far riposare qualche ora al fresco.

Infornare a 220 °C per almeno 2 ore bagnando di tanto in tanto con olio di cottura. Servire spezzettato ben caldo con contono di:

Cipolle ripiene:

- 12 cipolle rosse di media grandezza, 1 melanzana, 1 pizzico di origano; una steccia di aglio, 30 gr di pinoli, 30 gr di pane grattugiato, un ciuffo di prezzemolo, olio, sale e pepe q.b. qualche fettina di lardo tagliato fine.

Cuocere in forno le cipolle, svuotarle e salarle. Far saltare la melanzana a dadini con l'origano, aglio e olio e con l'impasto riempire le cipolle. Spolverizzare con parmigiano e pinoli tostati.

Coprire con il lardo e infornare per circa 10 minuti. Servire caldo con un filo di olio.

Fegatelli di cavolo:

- 12 pezzi di cavolfiore bianco, un chiodo di garofano, parmigiano grattugiato, pan grattato, sale e pepe, 12 fettine di lardo, rete di maiale q.b.

Lessare i ciuffi di cavolfiore in acqua salata e chiodo di garofano. Mescolare parmigiano, pan grattato, sale e pepe. Ungere con un filo di olio i cavoli lessati, rigirarli nel miscuglio, arrotolarli nel lardo e nella rete di maiale. Cuocere i "fegatelli" s fuoco moderato in tegame antiaderente; scalopparli e adagiarli nel piatto di portata.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Zuppa di funghi della Marinella

Contrada di Gracciano
Anno 2008

Ingredienti per 4 persone:

- Un ciuffo di prezzemolo
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- Olio, sale, pepe q.b.
- Qualche pomodorino maturo
- Funghi (porcini, giallette, cucchi, ecc...)
- Passato di fagioli
- Qualche fetta di pane tostato

Preparazione:

In una pentola far soffriggere tutte le verdure. Aggiungere i pomodorini a tutte le qualità dei funghi. Far insaporire a fuoco lento per circa 15 minuti. Aggiungere il passato di fagioli e far bollire per circa 1 ora. Mettere le fette di pane precedentemente tostato in una ciotola e versare la zuppa. Servire con un filo di olio extra vergine di oliva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cinghiale in agrodolce di Nobile e Cosce di Monaca

Contrada di Gracciano
Anno 2008

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di polpa di cinghiale
- Olio di oliva
- 2 carote
- 2 costole di sedano
- Una cipolla
- Chiodi di garofano
- Sale, pepe, timo q.b.
- 3 cucchiaini di aceto rosso
- Vino nobile
- Cosce di monaca (susine nostrali)
- Pinoli

Preparazione:

Tagliare la carne in piccoli pezzetti, marinare per circa 12 ore in una teglia con sedano, carote, cipolla, chiodo di garofano, timo, vino nobile e aceto rosso.

Trascorso questo tempo far imbiondire una cipolla in una casseruola, unire la carne, precedentemente sgocciolata, e rosolare il tutto a fiamma viva.

Appena la carne sarà rosolata unire prima le verdure della marinatura e poi anche il sughino.

Abbassare il fuoco e continuare la cottura per circa 2 ore.

A fine cottura aggiungere le cosce di monaca ed i pinoli.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al ragù d'oca

Ricetta di Vittoria Monami

Contrada di San Donato

Anno 2008

Ingredienti:

Per pici:

- 1 kg di farina "00"
- 1 tazza di acqua
- 1 cucchiaio di olio
- 1 uovo
- Sale

Per ragù:

- 1 oca con le sue interiora
- 1 mela verde
- 2 scalogni
- 1 cipolla
- Aglio
- Rosmarino, prezzemolo, maggiorana, alloro di macchia, bacche di ginepro
- 2 etti di milza di vitellone
- 2 etti di macinato di maiale
- 1 Kg e mezzo di pomodori freschi
- Sale, pepe
- Vino rosso
- Olio extra vergine di oliva

Preparazione:

I PICI: Fare una fontana con la farina, impastare velocemente l'uovo con l'acqua, l'olio e il sale.

Fare una pasta liscia e soda e lasciar riposare per mezz'ora.

"Appiciare" a mano.

IL RAGU': Togliere la pelle d'oca dopo averla ben pulita e lavata; farla a pezzi e metterla in un tegame con l'olio, l'aglio e il rosmarino.

Una volta rosolata, sfumare con il vino e quando questo è evaporato toglierla dal tegame e tritarla abbastanza fine insieme alle sue interiora.

Nel frattempo fare un battuto con la mela, la cipolla, lo scalogno, il prezzemolo e la maggiorana e farlo rosolare nell'olio; aggiungere quindi l'oca tritata, la milza, il macinato di maiale, le bacche di ginepro e le foglie di alloro intere; sfumare con il vino rosso e quando avrà preso un bel colore mettere i pomodori freschi tagliati a pezzi e far cuocere per circa 2 ore.

Condire i pici con questo ragù; non necessitano di formaggio.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Faraona alla campagnola

Ricetta di Vittoria Monami

Contrada di San Donato

Anno 2008

Ingredienti:

- 1 faraona da 1,200 Kg
- 1 rametto di rosmarino
- Prezzemolo
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 2 cipolle
- Sale
- Pepe
- 1 bicchiere di vino Rosso di Montepulciano
- Olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Preparare la faraona disossandola e tenere da parte il fegato.

Disporre la faraona in un tegame con l'olio, il rosmarino, il sale e il pepe e passarla in forno a calore moderato per la cottura.

Tritare le cipolle, le carote, il sedano, il prezzemolo, il rosmarino ed il fegato della faraona; far soffriggere il tutto finchè le verdure siano appassite.

Sfumare con il vino, salare e pepare e far restringere; aggiungere acqua tiepida e far ispessire; passare al setaccio.

Quando la faraona avrà terminato di cuocere, disporla su di un piatto e coprire la salsa.

Servire con sforma tini di radicchio rosso e patate.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Sformatini di radicchio rosso e patate

Ricetta di Vittoria Monami
Contrada di San Donato
Anno 2008

Ingredienti:

- Radicchio rosso
- 2 patate piccole
- ½ litro di latte
- 1 etto di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di parmigiano
- Profumo di noce moscata
- Pangrattato
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Cuocere le patate, passarle allo schiacciavate e metterle da parte.

Lessare il radicchio in abbondante acqua salata; strizzarlo bene e tritarlo molto finemente; passarlo in una padella con il burro, lasciarlo intiepidire, aggiungere l'uovo, il parmigiano, la noce moscata, la besciamella (preparata con il latte e la farina) e le patate preparate in precedenza.

Amalgamare bene il tutto e versare in uno stampo precedentemente imburato e spolverizzato di pangrattato.

Infornare per 40 minuti; sformare su di un piatto di portata.

È ottimo anche tiepido.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Passata di Piselli dell'orto di Mario con cosse e Zafferano di San Gimignano

Contrada di Talosa
Anno 2008

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bicchiere di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 kg di piselli
- 5 spicchi di aglio
- Sale e pepe q.b.
- ½ kg di cozze
- 4 gr di pistilli di zafferano

Preparazione:

Mescolare nell'olio 4 spicchi di aglio, aggiungere i piselli, lo zucchero, sale e pepe e cuocere per 20 minuti aggiungendo acqua se necessario. A cottura ultimata passare il tutto e frullare con il frullatore a immersione. Nel frattempo pulire le cozze, farle aprire in una padella per 5 minuti, togliere i gusci e filtrare l'acqua di cottura e tenerla da parte. Prendere uno spicchio di aglio, tritarlo finemente, metterlo nell'olio extra vergine di oliva e farlo soffriggere. Aggiungere le cozze, i pistilli di zafferano e l'acqua di cottura delle cozze e cuocere per 3 minuti.

Servire la passata di piselli con un filo di olio e aggiungere un cucchiaio di cozze.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Capocollo di maialino di Cinta Senese con Cipolla e Mela

Contrada di Talosa
Anno 2008

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di capocollo
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 bicchiere di olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe q.b.

Per il contorno:

- 1 kg di cipolle dell'orto di Mario
- 4 mele dell'orto di Dania
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- ½ bicchiere

Preparazione:

Rosolare il maialino di cinta senese nell'olio per 10 minuti. Affettare le verdure con ½ bicchiere di olio ed adagiare su questo letto il maialino ed infornarlo per 3 ore a fuoco lento.

Preparazione della salsa: mettere ½ bicchiere di olio in una padella larga, affettare le cipolle sottili, farle accaldellare ed aggiungere lo zucchero. Sbucciare le mele, togliere il torso, affettarle a fette sottili ad aggiungerle alle cipolle.

Portare a cottura per 30 minuti. A cottura ultimata frullare il tutto e aggiungere 2 cucchiari di cacao amaro. Mettere nel passatutto le verdure del maialino, tagliare il capocollo a fette alte 2 cm, servirlo con la salsa di verdure ed il contorno di mele e cipolle.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Strigoli alla maniera di Collazzi

Contrada di Collazzi
Anno 2009

Ingredienti per 4 persone:

Ragù:

- Aglio, prezzemolo, carote, sedano
- 500 gr di macinato di vitello
- 1 salsiccia
- Olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 kg di salsa di pomodoro
- 1 kg di funghi misti
- Sale e pepe

Preparazione:

Arrosolare gli odori, aggiungere macinato e salsiccia. Quando sono ben rosolati aggiungere il vino bianco e poi quello rosso. Mettere il pomodoro, sale e pepe.

Far bollire a fuoco lento per 3 ore, aggiungere i funghi e far bollire sempre a fuoco lento per 3 ore.

Impastare la farina con acqua e sale.

Stendere la pasta e fare delle piccole strisce che devono essere arricciate con un ferro da calza.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolare e condire con il ragù alla maniera di Collazzi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

“Nana” in porchetta

Contrada di Collazzi
Anno 2009

Ingredienti:

- 1 anatra
- Rosmarino
- Salvia
- Aglio
- Finocchio selvatico
- Sale e pepe
- Vino bianco
- Olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Condire bene l’anatra e infornare a 200 °C. A metà cottura bagnare con vino bianco vergine della Valdichiana e far cuocere per altre 2 ore.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al Nobile

Contrada di Cagnano
Anno 2009

Ingredienti:

- Farina "00"
- Uova
- Vino Nobile di Montepulciano

Sugo contadino:

- Olio
- Salsiccia
- Rigatino



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Faraona Briaca

Contrada di Cagnano
Anno 2009

Ingredienti:

- Faraona
- Vino Nobile di Montepulciano
- Rosmarino
- Salvia
- Rigatino



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maltagliati d'Erbe al Sugo Bianco di Lepre

Contrada di Voltaia
Anno 2009

Ingredienti:

Impasto:

- Uova
- Farina
- Spinaci
- Sale

Sugo:

- Lepre
- Vino Nobile, aglio, rosmarino, salvia, bacche di ginepro e alloro
- Olio extra vergine di oliva di Montepulciano I.G.P.
- Trito di carota, cipolla e sedano

Preparazione:

prepariamo l'impasto con uova, farina, spinaci ed un pizzico di sale, quindi stendiamo la foglia a ranzagnolo preoccupandoci di mantenerla abbastanza ruvida.

Appena la sfoglia si è asciugata la tagliamo a coltello senza una forma precisa.

Contemporaneamente iniziamo la preparazione del sugo utilizzando la lepre che abbiamo messo a marinare nel Vino Nobile, aglio, rosmarino, salvia, bacche di ginepro e alloro fin dal giorno prima.

In un tegame di coccio, cosparso di olio extra vergine di oliva di Montepulciano I.G.P., mettiamo il trito di carota, cipolla e sedano a soffriggere a fuoco lento.

Raggiunta la doratura desiderata, aggiungiamo la lepre, la pancetta fatta a cubetti, l'alloro con sale e pepe.

Quando la carne di lepre ha raggiunto un buon punto di rosolatura, aggiungiamo il Vino Nobile di Montepulciano e continuiamo la cottura per altri 30/40 minuti, fino a che la carne ed il vino si sono ben amalgamati, quindi aggiungiamo l'uvetta ed i pinoli, che serviranno a dare un giusto contrasto al sapore deciso della lepre.

Raggiungiamo così il termine della cottura, sempre a fuoco lento, aggiungendo ancora del Vino Nobile se necessario.

Dopo aver fatto bollire i maltagliati in acqua salata, li scoliamo bene e li condiamo in una pirofila con il sugo bianco di lepre, già preparato.

Spolveriamo il piatto con cacio pecorino di cenere e serviamo in tavola ben caldo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Guancia di Bove Chianino brasato al Vino Nobile con crema di patate all'erba cipollina

Contrada di Voltaia

Anno 2009

Ingredienti:

- Guancia di bove Chianino adulto
- Vino Nobile di Montepulciano
- Carota, cipolla, sedano
- Alloro
- Chiodi di garofano
- Bacche di ginepro
- Pepe in grani
- Patate
- Erba cipollina fresca
- Latte intero
- Pecorino di Pienza semi stagionato
- Sale e pepe

Preparazione:

In una casseruola facciamo rosolare la guancia di Bove Chianino adulto con Olio extra vergine di Oliva di Montepulciano, sale e pepe in grani. Contemporaneamente, in un coccio con bordi alti mettiamo il trito di carota a fuoco lento. Rosolata la Guancia di Bove Chianino, la trasferiamo nel coccio assieme al trito in cottura, e a fuoco alto mantechiamo il tutto aggiungendo i chiodi di garofano, l'alloro e le bacche di ginepro. Terminata questa operazione, irroriamo il tutto con il Vino Nobile di Montepulciano, e lo lasciamo cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore. Durante la cottura, se necessario per evitare che il brasato si asciughi troppo, aggiungiamo al bisogno del Vino Nobile.

Crema di patate all'erba cipollina:

Lessate le patate, le peliamo e le schiacciamo, quindi le mettiamo in una padella aggiungendo sale, latte intero, cacio Pecorino di Pienza semistagionato e noce moscata. Facciamo cuocere per almeno 10 minuti. Spento il fuoco aggiungiamo l'erba cipollina fresca, precedentemente sminuzzata a coltello,



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Composizione del piatto:

Su di un piatto di portata formiamo un letto di crema di patate all'erba cipollina e vi adagiamo la guancia di Bove Chianino affettata a Coltello, irrorandola con il fondo di cottura del brasato e serviamo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pappardelle del giorno di festa al ragù di cinghiale

Contrada di Gracciano
Anno 2009

Ingredienti sugo:

- Carote
- Prezzemolo
- Cipolla
- Sale
- Peperoncino
- Carne di cinghiale macinata
- Carne di maiale macinata
- Polodori pelati
- Olio
- Vino Rosso

Preparazione:

Far soffriggere verdure e carne e aggiungere del buon vino rosso, far evaporare. Aggiungere i pomodori pelati e far bollire per $\frac{3}{4}$ ore.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Coniglio in umido alla maniera del giorno di festa

Contrada di Gracciano
Anno 2009

Ingredienti:

- Carote, sedano, cipolla
- Sale
- Peperoncino
- Aglio
- Prezzemolo
- Pomodoro maturo
- Olio
- Coniglio a pezzi
- Salvia e rosmarino
- Vino Rosso

Preparazione:

Mettere in un tegame tutti gli odori a pezzi e aggiungere i pezzi di coniglio. Far rosolare bene e aggiungere il vino rosso fino ad evaporazione. Unire al tutto il pomodoro maturo a far cuocere per circa 1 ora.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Gnocchetti alla Poggioliese

Contrada di Poggiolo
Anno 2009

Ingredienti:

Per la pasta:

- Acqua q.b.
- Farina q.b.
- Sale
- 1 uovo
- 4 patate

Per il condimento:

- Aglio, basilico, origano
- Pomodorini ciliegini
- Pinoli
- Olio extra vergine di oliva
- Sale

Preparazione:

Sminuzzare finemente basilico, aglio, pinoli e origano. Aggiungere i pomodorini ciliegini tagliati a piccoli pezzi e condire il tutto in abbondante olio extra vergine di oliva, sale e pepe quanto basta. Lasciare insaporire per qualche ora. Intanto preparare gli gnocchi lessando le patate ed impastandole con farina, acqua e sale quanto basta. Aggiungere un uovo per tenere insieme l'impasto.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e condire con il pesto fresco.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Fagottini di fegato di maiale al finocchio

Contrada di Poggiolo
Anno 2009

Ingredienti:

- Fegato di maiale
- Retina di maiale
- Lardo di maiale
- Fiori di finocchio
- Sale e pepe

Procedimento:

Tagliare il fegato a pezzi e condirlo con sale, pepe e abbondante finocchio. Creare dei fagottini incartandoli nella retina di maiale e fermarli con uno stuzzicadenti. Sistemarli in una casseruola cospargendo di lardo e far cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al profumo di Vin Santo

Antica Ricetta della Contrada Le Coste sapientemente rielaborata da Renata Dottori

Contrada Le Coste

Anno 2009

Ingredienti:

Pici fatti a mano:

- Farina "00" fresca di mulino
- 1 uovo fresco di giornata del pollaio di Contrada
- Un bicchiere di acqua
- Olio extra vergine di oliva dell'oliveto di Contrada
- Sale

Il Profumo di Vin Santo:

- 4 salsicce di maiale
- Olio extra vergine di oliva dell'oliveto di Contrada
- Cipolla dell'orto do "San Biagio"
- Sale e pepe bianco in polvere
- 2 pomodori maturi
- Un bicchiere di Vin Santo



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Caramella di peperoni con ripieno

Antica Ricetta della Contrada Le Coste sapientemente rielaborata da Renata Dottori
Contrada Le Coste
Anno 2009

Ingredienti:

- Peperoni gialli e rossi
- Carne di vitello
- Carne di maiale
- Uova fresche di giornata del pollaio di Contrada
- Olio extra vergine di oliva dell'oliveto di Contrada
- Formaggio grattugiato
- Pasta-sfoglia
- Panna fresca
- Sale e pepe bianco
- Prezzemolo

- Muosse di patate



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Ficaroli al Vino Nobile

Ricetta di Vittoria Torelli

Contrada San Donato

Anno 2009

Vincitrice Anno 2009 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti:

- 4 fichi
- 80 gr di pecorino
- 200 gr di ricotta
- Olio, farina, cipolla
- 2 bacche di ginepro
- ½ bicchiere di Vino Nobile

Per la sfoglia:

- 4 uova
- 800 gr di farina di grano duro
- 1 cucchiaio di olio
- ½ cucchiaino di sale

Preparazione:

Fare una fontana con la farina e rompervi le uova, aggiungete l'olio ed il sale, impastare velocemente e tirare la sfoglia.

Amalgamare bene i fichi con la ricotta e pecorino, e riempire i ficaroli fatti a mezza luna, dopo aver tagliato la sfoglia a giusta dimensione.

Mettere l'acqua per la pasta; mentre bolle preparare il condimento in una padella larga facendo appassire qualche fettina di cipolla tagliata sottilissima; aggiungere le bacche di ginepro, ½ cucchiaio di farina e farla leggermente tostare, aggiungere una presa di pecorino grattugiato, quindi versare ½ bicchiere di Vino Nobile.

Cuocere i ficaroli al dente, scolarli poco e saltarli in padella per 1 minuto

Servire ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cinghiale in umido al cacao amaro

Ricetta di Vittoria Torelli

Contrada San Donato

Anno 2009

Vincitrice Anno 2009 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti:

- 1 kg di cipolla
- Rosmarino, aglio, cipolla
- Pepe nero in grani, foglie di alloro di macchia
- Carota, sedano, 1 mela verde
- 1 litro di Vino Nobile
- 1 chiodo di garofano
- Bacche di ginepro
- Sale grosso, concentrato di pomodoro
- Cacao amaro, pinoli
- Olio, sale q.b. e brodo al bisogno

Preparazione:

Mettere il cinghiale 24 ore prima della cottura a bagno con il Vino Nobile e tutti gli aromi sopra descritto (tranne la mela) e il sale grosso, avendo cura di girarlo ogni 2 ore.

Passato questo tempo preparate in un tegame dell'olio con la mela verde tritata finissima, una volta scaldata aggiungete il cinghiale scolato bene e tagliato in piccoli pezzi, far prendere colore e aggiungere tutti gli aromi della bagna, tritati grossolanamente.

Sfumare con del vino e portare a cottura aggiungendo 2 cucchiaini di concentrato.

Se durante la cottura si asciuga aggiungete del brodo caldo; far cuocere per circa 3 ore.

A fuoco spento mettere una puntina di cacao e un cucchiaino di pinoli.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici fatti a mano alla maniera talosina al sugo di pesce

Contrada di Talosa
Anno 2009

Ingredienti per 4 persone:

Pici fatti a mano alla maniera talosina:

- 1 bicchiere di acqua
- 2 cucchiaini olio extra vergine di oliva
- 0.7 kg di farina "00"
- Sale q.b.
- 1 uovo (facoltativo)

Sugo di pesce:

- 250 gr di calamari
- 50 gr coda di rospo
- 300 gr pangasio
- 200 gr di triglie
- 200 gr di cernia
- 200 gr di sogliole
- 100 gr di scorfano
- 800 gr di polpa di pomodori
- Carote, cipolla, sedano, aglio, prezzemolo, sale, olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Pici:

Impastare a mani libere per circa 30 minuti aggiungendo di tanto in tanto l'acqua e l'olio extra vergine di oliva. Una volta che la pasta ha raggiunto la giusta consistenza, stendere la spianata, tagliare in piccole strisce l'impasto ed iniziare ad "appiciare" con le mani la pasta fino a formare il piccio.

Cottura: portare l'acqua ad ebollizione e mettere i picci. Far bollire per circa 7 minuti, togliere dal fuoco e scolare.

Sugo di pesce:

Tritare gli odori e mettere a soffriggere con un pochino di olio e sale possibilmente in un tegame di coccio per circa 20 minuti, girando di tanto in tanto per non farlo attaccare in fondo. Una volta arrotolato, aggiungere il pesce tritato precedentemente e far cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Aggiungere il vino bianco, e continuare la cottura fino a far sfumare il vino. Aggiungere poi la polpa di pomodoro. Portare a termine la cottura per altri 30 minuti circa.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cinghiale in umido

Contrada di Talosa
Anno 2009

Ingredienti:

- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 carota
- 2-3 spicchi di aglio
- 1 kg di cinghiale
- Polpa di pomodoro
- Sale, vino bianco, olio extravergine di oliva, rosmarino, aceto

Preparazione:

La sera prima della cottura, prendere il pezzo intero di cinghiale e metterlo a marinare con cipolla, sedano, carota, rosmarino, aceto e vino bianco. Lasciarlo riposare per tutta la notte fino al giorno della preparazione. Il giorno dopo, togliere il cinghiale, tagliarlo a pezzetti e metterlo a cuocere nel tegame. Scolare l'acqua che inizialmente produce. Ripetere questa operazione 3 volte. Aggiungere poi olio, sale e gli odori che sono stati usati per la marinatura e far arrotolare. Aggiungere 1 bicchiere di vino bianco e continuare la cottura fino a far sfumare il vino.
Aggiungere la polpa di pomodoro, acqua e portare a termine la cottura.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Minestrone di pane

Contrada di Cagnano
Anno 2010

Ingredienti:

- Fagioli
- Bietole
- Passato di pomodoro
- Odori misti
- Pane
- Sale e pepe

Preparazione:

Preparare un soffritto con gli odori misti, aggiungere i fagioli e le bietole, far amalgamare. Aggiungere il pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa 2 ore.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Polmone in umido

Contrada di Cagnano
Anno 2010

Ingredienti:

- Polmone di vitella
- Sedano, carote, cipolla, aglio, prezzemolo, alloro
- Vino bianco
- Pomodori pelati
- Sale, pepe e peperoncino
- Olio di oliva

Tagliare il polmone a piccoli pezzi e lavarlo bene poi asciugarlo con un panno.

Fare un trito con le verdure e farlo soffriggere in sufficiente olio di oliva, quando le verdure sono dorate aggiungere il polmone e farlo scottare leggermente, aggiustare di sale e pepe ed aggiungere il vino bianco. Quando il vino è sfumato aggiungere due foglie di alloro e i pomodori pelati passati.

Far cuocere coperto lentamente per circa due ore.

Quando sarà cotto scoprire e continuare a fuoco lento finchè il sugo non sarà ristretto.

Tortino di patate

- Patate
- Olio
- Sale
- Aglio

Lessare le patate, schiacciarle con una forchetta, unire il sale e olio fino ad ottenere una giusta densità, in una padella mettere dell'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato far soffriggere, togliere l'aglio quando sarà dorato versare le patate, livellarle e far cuocere finchè si ottiene una crosticina dorata da entrambe le parti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatelle di pecorino con Tocchetti di cinghiale

Contrada Le Coste
Anno 2010

Ingredienti (4 persone):

- 400 gr. di farina "00" fresca di mulino
- 4 uova fresche di giornata del pollaio di Contrada
- 200 gr. di pecorino semi-stagionato
- Olio extravergine d'oliva dell'oliveto di Contrada
- Sale
- 500 gr. di cinghiale dei "Cacciatori" di Contrada
- Odori misti freschi dell'orto di "San Biagio"
- Una salsiccia
- 5 pomodori S.Marzano
- Pepe bianco in polvere

Preparazione:

Fare la sfoglia delle tagliatelle con all'interno dell'impasto 200 gr. di pecorino semi-stagionato e lasciarle riposare circa un'ora.

Tenere il cinghiale una notte in bagno in acqua corrente con un rametto di rosmarino, poi asciugare e tagliare a "tocchetti" molto piccoli.

Scottare i tocchetti in una pentola scolandone l'acqua prodotta e preparare il soffritto unendo la salsiccia; quando è ben rosolato, unire il cinghiale e mescolare con cura.

Innaffiare il sugo con un bicchiere abbondante di buon vino bianco e farlo sfumare, ultimando la cottura a fuoco basso con il brodo fino a che i tocchetti di cinghiale diventano teneri.

Scottare i pomodori, privandoli della pelle e farli a piccoli pezzetti, unirli al sugo ed aspettare circa 5 minuti prima di spegnere la fiamma.

Saltare le tagliatelle con il sugo ed aggiungere una spolverata di pecorino fresco.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Capriolivo

Contrada Le Coste
Anno 2010

Ingredienti (4 persone):

- 2 kg. di capriolo
- 200 gr. di olive nere
- 50 gr. di capperi del muro della canonica di "San Biagio"
- Odori misti freschi dell'orto di "San Biagio"
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extravergine d'oliva dell'oliveto di Contrada



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maltagliati con pancetta di cinta senese e zucchine al profumo di scalogno

Contrada di Talosa
Anno 2010

Ingredienti (4 persone):

- Pasta fresca all'uovo gr. 500
- Pancetta di cinta stagionata gr. 300
- Zucchine 6
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe qb
- Scalogno qb

Preparazione:

Tagliare la pancetta sottile, saltarla velocemente in padella con poco olio a fuoco medio. Aggiungere le zucchine affettate a velo, continuare la cottura per 2 minuti.

Scolate la pasta al dente cotta in abbondante acqua poco salata, versatela in padella, amalgamate il tutto e regolate di sale.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Piccione ripieno con patate ripassate in padella ai sapori antichi

Contrada di Talosa
Anno 2010

Ingredienti (4 persone):

- 2 piccioni
- Gr. 80 di macinato di manzo
- Gr. 60 di macinato di maiale
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Un pizzico di prezzemolo tagliato sottile
- Aglio, rosmarino, salvia, sale e pepe qb
- 2 cucchiaini di Vino Nobile di Montepulciano
- 5/6 patate
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Per i piccioni spennare, fiammeggiare, lavare e svuotare lasciando intero il collo.

Lavorare le carni macinate con tutti gli ingredienti, aggiustare di sale e pepe, riempire l'interno e il collo del piccione con un rametto di rosmarino le aperture. Mettere in una teglia con gli odori, l'olio extravergine d'oliva e infornare a fuoco medio per 60 minuti.

A metà cottura aggiungere il vino e di tanto in tanto bagnarlo con il fondo di cottura girandolo.

Lessare le patate in acqua leggermente salata. Spellare e schiacciare con una forchetta in una padella con olio e salvia. Rosolare da entrambe le parti.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Gnocchi di semolino e grano saraceno con sugo rustico, crema di ricotta e fiori di zucca

Contrada di Collazzi
Anno 2010

Ingredienti:

per gli gnocchi:

- Semolino
- Farina di grano saraceno
- Latte
- Uova
- Sale qb

Per la crema:

- Ricotta di mucca
- Fiori di zucca
- Aglio e scalogno

Preparazione:

Cuocere il semolino e la farina di grano saraceno con il latte. A fine cottura aggiungere le uova. Stendere il composto su un piano, lasciare raffreddare e poi “stampare” delle dimensioni desiderate. Cuocere in forno per circa 45’. Lavorare la ricotta con i fiori di zucca precedentemente scottati in padella con un po’ d’aglio e scalogno.

Per il sugo: cuocere in abbondante olio le carni tritate con aglio, scalogno e prezzemolo. Aggiungere per completare la cottura abbondante Vino Nobile.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Ocio in buglione accompagnato da sformatino di zucchine, cipolla e cicerchie

Contrada di Collazzi
Anno 2010

per il buglione:

- 1 ocio tagliato a pezzi e precedentemente marinato per almeno 5 ore con aceto, vino, rosmarino, salvia, carota, cipolla, sedano

Togliere l'ocio dalla marinatura e passarlo in padella per fargli espellere l'acqua. Aggiungere un battuto di sedano, cipolla, carota, aglio e mettere a soffriggere in un bel tegame capiente in abbondante olio. Quando avrà preso colore bagnare con una buona dose di Vino Nobile di Montepulciano, far evaporare a fuoco vivace ed aggiungere i pomodori ben maturi passati col passaverdure. Cuocere a fuoco lento per circa 2 ore aggiungendo se necessario brodo di carne.

Per lo sformato:

- Cicerchia
- Cipolle
- Zucchine
- Besciamella
- Uova
- Parmigiano

Mettere a mollo le cicerchie 24 ore prima, sbucciarle e passarle. Cuocere le zucchine e le cipolle in padella con poco olio aggiungendo acqua se necessario. Lasciar raffreddare il tutto, aggiungere i tuorli, il parmigiano e la besciamella e per ultimo le chiare montate a neve ben ferma. Cuocere in forma a 180° in una teglia precedentemente imburata e rivestita con il pane grattato.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici all'aglione e...

Contrada di Gracciano
Anno 2010

Ingredienti:

- Alloro
- Scalogno
- Aglio
- Pancetta
- Pinoli
- Briciole di pane
- Sale qb
- Peperoncino
- Pelati
- Olio
- Formaggio grattugiato (a piacere)

Preparazione:

Soffriggere alcune foglie d'alloro con lo scalogno e l'aglio. Quando hanno preso colore mettere i pelati e lasciare a bollire.

A parte, in una padella con poco olio rosolare dei cubetti di pancetta con i pinoli.

Preparare delle briciole di pane e soffriggere con dell'olio.

Quando il pomodoro è pronto aggiungere la pancetta e i pinoli.

In una pentola con acqua salata cuocere i pici.

Solarli, condire con il sugo di pomodoro e spolverare con le briciole di pane.

Formaggio a piacere.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Anatra farcita

Contrada di Gracciano
Anno 2010

Ingredienti:

- Anatra disossata
- Susine
- Pane
- Carne macinata (maiale e vitello)
- Una fetta di prosciutto
- Una fetta di mortadella
- Fegato dell'anatra
- Prezzemolo
- Uova
- Sale e pepe
- Olio
- Finocchio
- Aglio
- Formaggio grattugiato

Preparazione:

Preparare il ripieno amalgamando tutti gli ingredienti e farcire l'anatra disossata.

Salarla, peparla e avvolgerla con i fiori di finocchio selvatico.

Mettere in una teglia con olio e cuocere in forno per circa 2 ore.

Nel sugo di cottura dell'anatra far ammorbidire delle susine e servire insieme all'anatra.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici Poliziani al sugo bianco con i sapori dell'orto

Contrada di Poggiolo
Anno 2010

Per i picci:

- Farina
- Acqua
- Sale

Amalgamare gli ingredienti fino a giusta consistenza, far riposare l'impasto una mezz'oretta e provvedere "all'appiciamento".

Per il sugo:

- Cipolla, carota, sedano
- Prezzemolo, basilico
- Aglio, porro
- Melanzana, peperone
- Salsiccia
- Carne magra di vitello
- Fegatini di pollo, duri di pollo
- Olio extravergine d'oliva
- Vino Nobile
- Sale e pepe

Preparazione:

Fare un soffritto in una padella bella capiente con olio extravergine d'oliva, aglio, cipolla, carota, sedano, prezzemolo, basilico, il tutto tritato finemente. Lasciarli appassire. Aggiungere dopo averli tagliati finemente i duri e i fegatini di pollo e per ultimi la salsiccia e la carne di vitello battuta al coltello.

Far rosolare bene e lentamente il tutto e infine far sfumare con un abbondante bicchiere di Vino Nobile.

A parte tritare finemente il porro, la melanzana ed il peperone e far cuocere con olio e sale.

A fine cottura unite al sugo di carne e lasciate insaporire il tutto per alcuni minuti, aggiustare con sale e pepe.

Mentre si sta insaporendo il sugo mettere a ebollizione una pentola di acqua, al bollore aggiungere il sale grosso e immergervi i "Pici Poliziani". A cottura ultimata, scolare e far saltare i Pici nel loro sugo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Salciccia ubriaca al Nobile con fagioli

Contrada di Poggiolo
Anno 2010

Ingredienti:

- Carne di maiale
- Sale
- Pepe
- Peperoncino
- Aromi
- Vino Nobile
- Fagioli cannellini
- Olio extravergine di oliva di Montepulciano

Preparazione:

Scegliere con accuratezza la carne di maiale nella giusta quantità tra la parte magra e quella grassa, procedere alla macinatura. Una volta macinata distenderla su di un piano e condirla con sale, pepe e peperoncino; unire gli aromi (gelosamente custoditi dalla contrada) e bagnare con la giusta quantità di Vino Nobile di Montepulciano. Iniziare ad amalgamare bene l'impasto con le mani fin quando diventa di un'unica consistenza, il grasso si ammorbidisce e crea la giusta amalgama; se abbisogna aggiungere un po' di Nobile. Una volta terminato l'impasto provvedere ad insaccare la "salciccia" nell'apposito budello e procedere con la legatura con il classico "spago".

Le "salcicce" vanno bucate in modo che possano far uscire il loro succulento sapore e messe in padella con un po' d'olio. Fate rosolare molto bene ed alla fine bagnate con un buon bicchiere di Vino Nobile. Una volta cotte aggiungete i fagioli cannellini, che erano già stati fatti lessare a parte, fate insaporire il tutto a fuoco molto lento girando accuratamente per evitare bruciature.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici al ragù di nana (anatra) al profumo di uva spina

Ricetta di Vittoria Torelli - Contrada di San Donato - Anno 2010

Ingredienti:

Per i picci:

- 1kg di farina
- 1 uovo
- Una presa di sale
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 tazza di acqua tiepida

Per il sugo:

- 900 gr. di polpa di nana
- 2 etti di polpa di maiale
- Uva spina
- 1 mela verde
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- Olio extravergine di oliva
- Pepe in grani
- Bacche di ginepro
- Salvia e rosmarino
- Carota, sedano e aglio
- Sale qb
- Rosso di Montepulciano

Preparazione per i picci:

Impastate tutti gli ingredienti ottenendo una palla liscia e soda che lasceremo riposare per mezz'ora; trascorso questo tempo stendere una sfoglia, tagliare ed "appiciare" a mano lasciandoli in un luogo fresco e ventilato.

Preparazione per il sugo:

Fare un trito di cipolla e mela e farlo appassire nell'olio extravergine di oliva aggiungendo gli aromi sopra descritti, il sale ed il pepe in grani. Aggiungere il macinato di maiale e la "nana" tagliata a pezzi piccolissimi (non macinata), rosolare bene e sfumare con il Rosso di Montepulciano e proseguire la cottura aggiungendo 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro sciolto nell'acqua calda. Continuare la cottura per circa 2 ore aggiungendo qualche chicco di uva spina leggermente schiacciata.

Cuocere i picci in abbondante acqua leggermente salata e condirli con il sugo. Impiattare e servire ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pepero al Vino Nobile

Ricetta di Vittoria Torelli

Contrada di San Donato

Anno 2010

Ingredienti:

- 1kg di muscolo di vitellone
- ½ guancia di maiale
- 10 spicchi di aglio vestito
- 1 tazza di pepe in grani
- 1 presa di sale grosso
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- Brodo
- Qualche foglia di alloro fresco
- 1 bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano

Preparazione:

Mettere in una teglia bassa e larga la carne tagliata a bocconcini, il sale, l'aglio vestito, il rosmarino, l'alloro ed il pepe in grani in piccoli sacchetti con le garze ben legati.

Cospargere con il Vino Nobile fino a che la carne non sia completamente sommersa.

Coprire e lasciare cuocere per 3 ore a fuoco basso.

A metà cottura aggiungere 1 cucchiaio di pomodoro diluito in una tazza di brodo caldo e proseguire la cottura.

Servire il piatto tiepido.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Zuppa del Farrocchio

Contrada di Voltaia

Anno 2010

Vincitrice Anno 2010 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti x 4 persone:

- 150 gr. di farro
- 100 gr. di fagioli dall'occhio
- 50 gr. di piselli secchi
- cipolla
- sedano
- carota
- aglio
- salvia
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 2 bicchieri di Vino Nobile di Montepulciano
- formaggio pecorino grattugiato a piacere
- brodo di carne a sufficienza
- sale e pepe

Per la guarnizione della zuppa:

4 fette di pancetta fresca di cinta senese, 3/4 pomodorini a grappolo, 4 fette di pane abbruscato

Preparazione:

Tagliare la pancetta di Cinta Senese a listelli e farla marinare nel Vino Nobile per almeno 1 ora.

In una casseruola soffriggere con l'olio extravergine d'oliva carota, cipolla, sedano, piselli secchi e unire quindi aglio e salvia.

Aggiungere i fagioli dall'occhio e il farro facendoli arrosolare e poi sfumare con il Vino Nobile.

Aggiungere il brodo di carne precedentemente preparato e lasciar bollire il tutto a fuoco basso per 1 ora circa.

Qualche minuto prima di spegnere il fuoco salare a piacere. Lasciare riposare per qualche minuto poi aggiungere il pecorino grattugiato.

Togliere la pancetta di cinta senese dalla marinatura e cuocerla in gratella fino a farla diventare croccante.

Preparare i pomodorini tagliandoli a cubetti.

Versare la zuppa in una ciotola di coccio, aggiungere la pancetta croccante, qualche cubetto di pomodorino e la fetta di pane abbruscato, una generosa mulinellata di pepe ed un filo di olio extravergine d'oliva.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Lombatine di agnello fruttate

Contrada di Voltaia

Anno 2010

Vincitrice Anno 2010 del concorso "A tavola con il Nobile"

Ingredienti x 4 persone:

- 600 gr. lombata di agnellone (nostrano se possibile)
- frutta (fichi secchi, mandorle e uva secca)
- rete di suino q.b.
- 1 bicchiere di latte di pecora fresco
- 1 melanzana
- 2 bicchieri di Vino Nobile di Montepulciano
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla rossa, aglio
- basilico
- zucchero al bisogno
- buccia grattugiata di 1 arancia
- cannella
- sale e pepe

Preparazione:

Mondare l'agnello, frullare fichi e mandorle e impastarle formando un cilindretto. Preparare la cagliata portando ad ebollizione il latte di pecora a 38° per poi

attendere che si addensi giustamente mescolando bene e poi riporre in frigorifero.

Preparare la crema di melanzane in una padella mettendo sull'olio extravergine d'oliva la cipolla e le melanzane tagliate a cubetti, aggiungere un pizzico di zucchero

e far caramellare per poi sfumare con il Vino Nobile, portare a cottura e poi frullare per ottenere una crema aggiungendo la buccia di arancia.

Per la riduzione in un tegame versare il Vino Nobile con lo zucchero, la buccia di arancia e cannella, ridurre per metà facendo bollire il tutto lentamente, spegnere il fuoco e far raffreddare la riduzione ottenuta.

Tagliare la lombatina di agnello a cotoletta e in una padella con olio extravergine di oliva, cuocere da ambo i lati aggiungendo sale e pepe a piacere.

Stendete la rete di suino e sopra adagiatevi la lombatina di agnello appena cotta e una fetta di frutta secca, riavvolgetevi sopra la rete di suino e quindi mettete in forno per 10 minuti.

Adagiate le cotolette sul piatto di servizio ed in questo strisciate un po' della crema di melanzane, aggiungete alcuni cubetti di cagliata e infine delle gocce di riduzione di Vino Nobile e spolverate con pepe a mulinello.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cartoccio di pici all'aglione aromatico

1° Piatto vincitore ideato e realizzato dallo staff di cucina

Contrada del Poggiolo

Edizione 2011

Ingredienti per 4 persone:

Per i pici:

- Acqua q.b.
- Farina q.b.
- Sale

Per l'Aglione:

Aglione, basilico, timo, capperi, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva DOP, sale e pepe.

Ci preme sottolineare che tutti i nostri prodotti, escluso il sale, sono a Km.0

Preparazione:

Far soffriggere l'aglione intero con l'olio extravergine d'oliva DOP Terre di Siena.

Aggiungere la polpa di pomodoro e lasciar cuocere per mezz'ora circa a fuoco lento, mescolando spesso. Aggiustare di sale e pepe.

A fine cottura schiacciare l'aglione con una forchetta.

Intanto cuocere i pici in abbondante acqua salata, scolandoli prima che termini la cottura.

Condire la pasta con il sugo all'aglione e sistemare i pici conditi nei cartocci precedentemente preparati.

Aggiungere l'aglione fresco a fettine, i capperi, il basilico e il timo completando con un filo d'olio.

Chiudere i cartocci ed infornare a 180° per 5 minuti.

Adagiare su un piatto e servire i cartocci chiusi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Corone di chianina con crema di peconzola...e un pensiero tricolore

II° Piatto vincitore ideato e realizzato dallo staff di cucina

Contrada del Poggiolo

Edizione 2011

Ingredienti:

Filetto di Chianina

Alloro

Sale

Olio extravergine di oliva

Peconzola

Brodo

Preparazione:

Preparare la crema di Peconzola con cubetti di formaggio fatti sciogliere a bagnomaria con un bicchierino di brodo.

Tagliare il filetto a fette di circa 2 centimetri.

Cuocere sulla griglia con brace aromatizzata alle foglie di alloro fresche.

A cottura ultimata disporre il filetto sul piatto su cui è stata preparata una corona di alloro.

Condire con sale e un filo di olio extravergine di oliva.

Completare con la crema di Peconzola e decorare con ribes rosso.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Zuppa toscana con tagliolini di farro

Contrada di Collazzi

Edizione 2011

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di legumi misti tra fagioli corona (ciabattoni), borlotti, cannellini e lenticchie
Cipolla, sedano, carota
Sale pepe, peperoncino
Olio extra vergine d'oliva
400 gr di polpa di pomodoro
Acqua

Per la pasta:

2 uova
1 hg di farina 0
1 hg. di farina integrale di farro

Preparazione:

Mettere a bagno la zuppa per almeno 12 ore.

Lessare in abbondante acqua salata.

Far soffriggere cipolla, sedano, carota ed un po' di peperoncino con l'olio, aggiungere il pomodoro, sale e pepe e far insaporire per circa 10 minuti.

Aggiungere al soffritto la zuppa lessata e far bollire ancora per 15 minuti.

Preparare una sfoglia con le uova, la farina 0 e la farina di farro e tagliarla a piccole strisce sottili.

Aggiungere i tagliolini ottenuti alla zuppa e servire con olio extra vergine di oliva .



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Regina in porchetta con cipolle sotto cenere e pane di farro

Contrada di Collazzi
Edizione 2011

Ingredienti:

Una carpa regina
Rigatino, sale, pepe, aglio, rosmarino, finocchio
Olio di oliva
Vino bianco
Aceto rosso
Cipolle

Per il pane:

800 gr. farina 0
200 gr farina di farro
un cucchiaio di sale
20 gr di lievito
una tazzina d'olio extra vergine di oliva
700 cl di acqua

Procedimento:

Spellare la regina, lavarla con aceto rosso e pillottarla con un trito di rigatino, rosmarino, aglio, sale, pepe e finocchio.
Farla insaporire per alcune ore.
Cuocerla a fuoco lento, adagiata sopra delle canne di lago con olio e vino bianco, bagnandola ogni tanto con il fondo di cottura e senza mai rigirla.
Cuocere le cipolle sotto la cenere calda e condirle con olio e sale.

Per il pane:

Impastare tutti gli ingredienti e lavorarli a lungo fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Lasciare lievitare per almeno 2 ore. Lavorare il pane, dargli la forma e metterlo in una teglia leggermente infarinata.
Lasciare lievitare ancora per almeno 30 minuti ed infornare a 200° per circa un'ora.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Tagliatelle al cacao amaro con ragu' finto di cinghiale

Contrada le Coste

Edizione 2011

Ingredienti per 6 persone:

Tagliatelle fatte a mano:

450 gr. di farina "0" fresca di mulino
3 uova fresche di giornata del pollaio di Fosca
60 gr. di cacao amaro
½ bicchiere di acqua
Sale q.b.

Il Cinghiale di Fosco:

1 kg. di cinghiale del "Cacciator Fosco"
Olio extravergine di oliva dell'oliveto di Contrada
Odori misti freschi dell'orto di San Biagio
Vino rosso campagnolo
100 gr. di pinoli
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Procedere ad impastare tutti gli ingredienti formando una fontana con la farina ed il cacao e, disponendovi al centro le uova ed il sale.

Dopo aver ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, lasciarlo riposare coperto con pellicola per almeno 30 minuti, in modo che la pasta si possa rilassare.

Stendere la sfoglia delle tagliatelle ottenendo dei fogli spessi circa 0.5 mm e tagliarla.

Marinare il cinghiale nel composto di acqua, vino rosso, sale e pepe per 8 ore.

Nel frattempo preparare il trito di odori, tagliare il cinghiale a piccoli pezzi, aggiustare di sale e pepe e metterlo nelle verdure in pari tempo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Rosolarlo, sfumarlo con il vino rosso e portarlo a cottura con il brodo di carne.

Ultimata la cottura togliere dalla pentola una parte e tagliarlo di nuovo a punta di coltello, amalgamando il tutto con un po' di farina. Al momento di condire le tagliatelle tritare finemente i pinoli e spolverare abbondantemente il piatto.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Coscio di capriolo al ginepro con cipolle caramellate e un omaggio al patriottismo italiano

Contrada le Coste

Edizione 2011

Ingredienti per 6 persone:

500 gr. di coscio di capriolo del “Cacciator Angelo”

Bacche di ginepro del bosco di Poggiano q.b.

Olio, sale, pepe, farina q.b.

Vino rosso campagnolo

Susine “Cosce di Monaca” di Montepulciano

Albicocche nostrane dello spingitore Giovanni

Omaggio al patriottismo italiano:

600 gr. di ricotta di pecora dei pascoli poliziani

6 albumi di uova fresche del pollaio di Fosca

50 gr. di parmigiano

6 zucchine medie dell’orto di San Biagio

Sale q.b.

Preparazione:

Marinare il capriolo nel composto di acqua, vino rosso, sale, pepe e bacche di ginepro per 12 ore.

Terminata la marinatura asciugare la carne e tagliarla a fette.

Nel frattempo scaldare in padella olio e bacche di ginepro, infarinare i pezzi di coscio ed adagiare il tutto nell’olio caldo.

Lasciare cuocere per circa 5 minuti per parte, aggiustare di sale e sfumare con vino rosso.

Affettare le cipolle, farle scaldare in casseruola nell’olio caldo con lo zucchero, finchè non diventano dorate ed aggiustare di sale e disporle sopra al coscio di capriolo.

Foderare 6 stampi da soufflé, imburrarli e disporre le zucchine a piacere.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Frullare la ricotta con gli albumi, il sale e il parmigiano, aggiungere i cubettini di zuccina trifolati con olio e sale, riempire gli stampi e cuocere a bagnomaria in forno a 170° per 30 minuti circa. Guarnire il piatto con albicocche e susine “Cosce di Monaca” in agrodolce.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Cinghiaroni avvinati

Contrada di Voltaia

Edizione 2011

Ingredienti della zuppa per 4 persone:

per il sugo bianco di cinghiale:

1 Kg. di cinghiale, 500 gr. di carne macinata di vitellone Chianino, cipolla, sedano, carota, aglio, sale, pepe nero, ½ bicchiere di olio extravergine di oliva, 100 gr. di mandorle sgusciate, 1 mela (noi abbiamo usato la mela farinaccia), Vino Nobile di Montepulciano q.b.

per i maccheroni:

500 gr. di farina di grano tenero, 100 gr. di farina di grano saraceno, 3 uova, un pizzico di sale, 1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva

per la guarnizione:

½ mela, zucchero di canna q.b., Vino Nobile di Montepulciano q.b.

Preparazione:

mettere in un tegame di coccio il nostro Olio Extravergine ad avviare il soffritto con tutti gli odori, e quando giunti a giusta doratura aggiungere la carne macinata di cinghiale e di vitellone Chianino, che nel frattempo abbiamo mescolato assieme. Aggiungere sale e pepe e far rosolare a fuoco lento. Quando la carne raggiunge la sua doratura, aggiungere il Vino Nobile di Montepulciano e far evaporare, quindi portare a termine la cottura aggiungendo a piccole dosi del brodo di carne, preferibilmente sempre di Chianina.

A cottura ultimata aggiungere la mela tagliata a piccoli pezzi e le mandorle sgusciate, in modo che esse abbiano solamente da sentire il calore del sugo ormai finito, e lasciare a riposare fino a raggiungere la temperatura di servizio.

Nel frattempo prepariamo la nostra pasta, mescolando assieme le due farine e facendo con queste una fontana, rompiamo dentro le uova, aggiungiamo un pizzico di sale, il cucchiaio di Olio Extravergine, ed iniziamo a lavorare impastando. Amalgamati assieme tutti gli ingredienti, lavoriamo con le mani la nostra pasta fino a quando essa non è diventata giustamente morbida, raccogliendola assieme a mo di collinetta, poi la copriamo con un panno lasciandola riposare per una mezzoretta.

Lavoriamo quindi la sfoglia a "ranzagnolo" (il matterello), fermandoci all'altezza da noi gradita, ma non troppo bassa, lasciandola poi ad asciugare. Tagliamo la sfoglia a strisciole nel modo poliziano, ovvero non troppo strette e non troppo grandi, terminando così i nostri maccheroni, e procediamo poi alla cottura per circa 10 minuti. In un piccolo tegame poniamo ½ mela tagliata a fettine, e la facciamo caramellare con lo zucchero di canna ed il Vino Nobile di Montepulciano, fino a quando le mele



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

saranno “avvinate”. A cottura avvenuta scoliamo bene i maccheroni, ed in una terrina li condiamo con il sugo bianco di cinghiale al Vino nobile, li adagiamo al centro del piatto di servizio, con una guarnizione di mele avvinate, augurante il buon appetito.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Faraona fichi e nobile

Contrada di Voltaia

Edizione 2011

Ingredienti per 4 persone:

1 faraona
300 gr. di cipolline
100 gr. di olive verdi
100 gr. di rigatino toscano stagionato
200 gr. di fichi secchi
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
1 bottiglia cl.75 di Vino Nobile di Montepulciano

Preparazione:

La sera prima, o almeno 5/6 ore antecedenti la preparazione di questo piatto, mettiamo in infusione i fichi secchi con il Vino Nobile di Montepulciano.

Tagliamo a pezzi non troppo grandi la faraona, e la mettiamo a cuocere in una padella di rame a fuoco vivace assieme al rigatino tagliato a listelli, alle cipolline, alle olive, aggiungendo subito un poco di olio extravergine di oliva e sale e pepe a nostro piacimento.

Facciamo quindi rosolare il tutto per circa 40 minuti e poi aggiungiamo un bel bicchiere di Vino Nobile che la sera prima avevamo messo in infusione con i fichi, e facciamo evaporare.

Nel frattempo abbiamo iniziato a preparare la nostra riduzione di Vino Nobile e fichi, mettendo in un tegame sempre di rame i fichi ed il Vino Nobile.

Portiamo a ebollizione e, raggiunto il punto di riduzione desiderato, spegniamo il fuoco e facciamo riposare per una mezz'oretta.

Poniamo qualche pezzo di faraona al centro del piatto di servizio, guarniamo con alcuni fichi secchi e la riduzione di Nobile e fichi e serviamo.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

PICI DELLA MEMORIA ovvero PICI AL PESTO DI SALVIA BIOLOGICA DELL'ORTO DELLA VALERIA

Contrada di Cagnano
Edizione 2011

Ricetta per 8 persone:

Per i picci:

1 kg. di farina
1 uovo intero
Acqua tiepida q.b.

Per il pesto di salvia:

100 gr. di foglie di salvia
100 gr. di pinoli sgucciati
50 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
50 gr. di pecorino grattugiato
Olio q.b.
Sale grosso q.b.

Preparazione:

Impastare la farina, l'uovo e l'acqua fino a ottenere un composto liscio ed elastico.

Farlo riposare per circa mezz'ora, avendo cura di coprirlo con una pellicola, in modo che non si formi la "crosta" sulla pasta. Stendere poi i picci, chiedendo aiuto a qualche massaia poliziana, se si dovesse trovare in difficoltà.

Lavare le foglie di salvia e pestarle in un mortaio con i pinoli, il parmigiano, il pecorino, l'olio e il sale grosso fino ad ottenere un composto omogeneo ma non troppo cremoso.

Lessare i picci in abbondante acqua salata, scolarli e amalgamarli al composto, aggiungendo un po' di parmigiano, se gradito. Servire guarnendo con pinoli e foglie di salvia.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Filetto in crosta con quenelles di mele (“MAIALETTO AL SACCHETTO”)

Contrada di Cagnano

Edizione 2011

Ricetta per 5 persone

Per il filetto:

200 gr. di filetto di maiale
3 salsicce fresche
½ kg di pane salato
15 fette di pancetta fresca

Per le quenelles di mele:

3 mele “scrocchierelle”
1 scalogno
1 gambo di sedano
2 cucchiaini di aceto di mele
Peperoncino q.b.

Preparazione:

Tagliare a filo il pane a metà, “smollicarlo” e spalmarci la salsiccia fresca.

Salare e impepare il filetto, passarlo in padella con un po’ di olio per poi adagiarlo dentro il pane, insomma metterlo al sacchetto. Foderare la pagnotta con le fette di pancetta fresca.

Mettere in una teglia, in forno a 200° per 40 minuti.

Tagliare a pezzetti le mele prive della buccia, tritare lo scalogno e mettere tutto in padella con un gambo di sedano, due cucchiaini di aceto di mele e una spolverata di peperoncino. Quando le mele si saranno appassite, frullare ad immersione per ottenere una crema. Con l’aiuto di due cucchiaini, e se non bastassero, di un cuoco francese, formare le quenelles.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

GNOCCHETTI MIRALAGHI

Contrada di Gracciano

Edizione 2011

Per persona

Ingredienti:

circa 5 gamberetti di lago, 1 cappella di fungo porcino netta e soda (1 e ½ se piccoli), nipitella

Preparazione:

Sgusciare i gamberetti e fare un brodino abbastanza ristretto con code, teste e gusci.

In padella fare saltare i gamberetti con i funghi, con olio e sale, aggiungere poi il brodo e far tirare la salsa con grana (o burro e farina).

Servire il piatto con due pizzichi di nipitella.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

LUCCIO DEI CHIARI DI MONTEPULCIANO RIPIENO

Contrada di Gracciano

Edizione 2011

Ingredienti:

1 luccio da 1,5 kg già pulito
2 salsicce spellate
100 gr. di pangrattato
Prezzemolo tritato
1 spicchio d'aglio
Buccia di ½ limone
2 cucchiaini di olio

Preparazione:

Mescolare con le salsicce 100 gr di pan grattato, il prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio, la buccia del limone e due cucchiaini d'olio. Impastare il tutto, riempire il luccio, cucire l'apertura con ago e filo di cotone e cuocere in forno a 200°.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Pici alle streghe

Cuoca: Vittoria Torelli
Contrada di San Donato
Edizione 2011

Ricetta per 6 persone

Ingredienti per i picci:

1 kg di farina
1 uovo
Una presa di sale
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 bicchiere d'acqua

Per il condimento:

Verdure di stagione (2 etti di spinaci)
Pecorino di fossa
Cipolla, spiedino di aglio
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe, bacche di ginepro

Preparazione:

Preparare una fontana con la farina e versate all'interno l'acqua, l'olio, l'uovo e il sale; impastare il tutto fino ad ottenere una palla soda e liscia che lasceremo riposare per mezz'ora; trascorso questo tempo stendere la sfoglia, tagliare e "appiciare" a mano.

Lessare le verdure di stagione e preparare in una padella bassa e larga l'olio extravergine di oliva, uno spiedino di aglio, che poi leveremo una volta pronto il condimento, la cipolla tagliata finissima e qualche bacca di ginepro. Far andare a fuoco basso la cipolla che non deve prendere colore ma deve sudare, poi mettere le verdure tritate grossolanamente e aggiungere il sale e il pepe.

Una volta cotti i picci in abbondante acqua salata scolarli e farli saltare in padella con il condimento. Impiattare e cospargere di pecorino di fossa. Servire ben caldi.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Coniglio in porchetta

Cuoca: **Vittoria Torelli**

Contrada San Donato

Edizione 2011

Ingredienti (per 8 persone):

1 coniglio di circa 1,4kg

2 etti di macinato di vitellone

4 salsicce

½ kg di capocollo fresco

6 fette di rigatino fresco

Salvia, rosmarino, timo, maggiorana

Una presa di finocchio

Un cucchiaino di farina, un po' di pinoli

Qualche goccia di aceto balsamico

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

Vino rosso

Preparazione:

Disossare il coniglio, fare un trito degli aromi freschi, unire sale e pepe e spalmare sul coniglio bene aperto, stendere su di esso il macinato, la salsiccia fresca e il capocollo tagliato a listarelle.

Pressare bene il tutto poi chiudere e cucire. Avvolgere il coniglio con le fette di rigatino, salare e mettere una presa di finocchio e legare con uno spago da cucina. Aggiungere un po' di olio extravergine d'oliva, mettere in forno a 180°, girare ogni tanto e mettere a metà cottura del vino rosso. Cuocere per circa 80 minuti. A cottura ultimata, togliere il coniglio dalla teglia, filtrare il sughetto e rimetterlo nella teglia aggiungendo qualche goccia di aceto balsamico, un cucchiaino di farina un po' di pinoli sminuzzati. Affettare il coniglio tiepido e cospargerlo con il sughetto ottenuto.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Maltagliati al cacao con sugo bugiardo di cinta senese

Cuoca: Le massaie di Talosa

Contrada di Talosa

Edizione 2011

Ricetta per 4 persone

Ingredienti per il sugo:

400 gr. di magro di cinta senese macinato grosso
½ carota, 1 cipolla media, 1 gambo di sedano
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
½ bicchiere di Vino Nobile di Montepulciano
Sale e pepe q.b.

Per i maltagliati:

400 gr. semola di grano duro
3 cucchiai di cacao amaro biologico
4 uova medie
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

Preparazione:

Fare appassire le verdure tagliate sottili in un tegame con l'olio, aggiungere la macinata, cuocere a fuoco medio. Sfumare con il vino Nobile, continuare la cottura fino a evaporazione del vino, tenere in caldo.

Setacciare la semola di grano duro con il cacao, formare una fontana al centro della spianatoia, rompervi le uova, aggiungere l'olio, lavorare l'impasto molto bene.

Stendere la pasta con la macchina per compattare al meglio gli ingredienti, tagliare la pasta della forma desiderata.

Cuocere in abbondante acqua salata, aggiungere il condimento caldo e servire.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Coscio di cinta senese alle mele verdi

Cuoca: Le massaie di Talosa

Contrada di Tolosa

Edizione 2011

Ingredienti per 4 persone:

Trancio di coscio di cinta senese di circa 800 gr.

1 bicchiere di olio extravergine di oliva

4 mele verdi

Rosmarino, salvia, aglio

Sale e pepe

1 bicchiere di Vino Nobile

Preparazione:

Preparare la carne con sale, pepe e aromi alcune ore prima.

Sbucciare due mele e dividerle a metà.

Trasferire il coscio in una teglia da forno con gli aromi, le mele e l'olio.

Infornare per circa tre ore a calore medio basso. Girare più volte. A metà cottura bagnare con il vino.

A cottura ultimata sgocciolare la carne e farla raffreddare. Sbucciare e affettare sottile le mele rimaste, setacciare il fondo di cottura, aggiungere le mele crude e tenere in caldo.

Tagliare la carne a fettine sottili, irrorare con il fondo di cottura insieme alle mele crude e servire.