

A chi?

Ora che sto finendo questo libretto, realizzato, naturalmente, assieme a mia moglie Angela, mi chiedo a chi posso dedicare questo lavoro.....:

finalmente ho capito!

Lo dedico a mia mamma, a mia suocera, alle loro madri.

Lo dedico a tutte le nonne di questo meraviglioso Paese che è l'**Italia**, a tutte le donne di casa che hanno inventato queste ricette usando i pochissimi ingredienti che, a quei tempi, avevano a disposizione in casa o nelle immediate vicinanze o nel mercato "**del posto**".

Mi auguro che anche Voi, quando realizzerete queste ricette, sentiate nell'aria i "*profumi di casa*", di "**Casapaterna**".

Profumi che io sento anche ora.

Perché?

..... perché questo libretto deve *illustrare e comunicare* i vini dell'Umbria, che sono una parte dell'Umbria, non so quanto importante, ma importante...

Come chiamarlo? Be', direi! "**istruzioni per l'uso**", perché i miei Vecchi dicevano che il vino si deve bere a tavola *dopo la pasta*, cioè a stomaco pieno.

Be', allora!..... io vi do qualche istruzione su come riempire lo stomaco e quindi "*istruzioni*" per bere i vini PERTICAIA

Guido ed Angela Guardigli

At Who?

Now that I am finishing this little book, accomplished naturally together with my wife Angela, I wonder to whom I can dedicate this work

finally I realize!

I dedicate it to my Mom, my Mother-in-Law, and to their mothers.

I dedicate it to all the grandmothers of this wonderful country that is *Italy*, and all the homemakers who invented these recipes using the very few ingredients which, in those times, they had available in the house, or in the near vicinity, or at the “**local**” market, “**del posto**” market.

I hope that you too, when you make these recipes, can smell *Casapaterna's* “*scents of home*” in the air.

Scents that I smell even now.

Why?

... because this little book must *illustrate and communicate* the wines of Umbria, which are a part of Umbria, I don't know how important, but important...

What to call it? Well...I'd say... “*Instructions for Use*” since my ancestors said that wine should be enjoyed *after the meal*, that is, on a full stomach.

Well then! I am giving you some instructions as to how to fill your stomach, therefore “*instructions*” for drinking PERTICAIA wines.

Guido ed Angela Guardigli

Für wen?

Nachdem ich jetzt, natürlich gemeinsam mit meiner Gattin Angela, dieses Buch fertigstelle, frage ich mich, wem ich diese Arbeit widmen kann: *endlich ist es mir klar!*

Ich widme sie meiner Mutter, meiner Schwiegermutter sowie deren Mütter.

Ich widme sie allen Großmüttern dieses herrlichen Landes *Italien*, allen Hausfrauen, die diese Rezepte mit den wenigen Zutaten, die ihnen zu Hause oder am **“örtlichen” (del posto)** Markt zur Verfügung standen, erfunden haben.

Ich wünsche mir, dass auch Sie bei der Zubereitung dieser Rezepte den **“heimischen Duft”** von *“Casapaterna”* wahrnehmen können.

Düfte, die ich auch jetzt genieße.

Warum?

..... weil dieses Buch die Weine Umbriens erklären und weitergeben sollte, die ein Teil dieser Region sind, wie wichtig weiß ich nicht, aber wichtig auf jeden Fall...

Welchen Namen soll es erhalten? Naja, würde ich sagen! **“Gebrauchsanweisung”**, weil meine Vorfahren sagten, den Wein sollte man nach dem Nudelgericht trinken, das heißt auf vollen Magen.

So weit so gut!..... ich gebe Ihnen einige Ratschläge, wie Sie den Magen füllen können und daher die *“Anweisungen”* zum Trinken der Weine PERTICAIA

Guido ed Angela Guardigli

Filosofia di Perticaia

A partire dal nome "PERTICAIA", che nel dialetto locale significa "Aratro", ho voluto comunicare e trasmettere il profondo legame all'ambiente in cui l'Azienda PERTICAIA sorge ed in cui i vini di Montefalco: Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso, Trebbiano Spoletino e Grechetto, si arricchiscono del carattere e della personalità che identifica l'Umbria, ricca di storia e tradizione: dalle Gatte di Bevagna, alla Quintana di Foligno, all'infiorata di Spello.

Umbria ricca di arte, di cui una valida espressione sono gli affreschi del Perugino o del Benozzo Gozzoli a Montefalco.

Tutto questo inserito in un ambiente naturale ancora integro, ricco di verde: il verde delle foglie, il verde della clorofilla che è la protagonista del processo naturale, la "fotosintesi clorofilliana", che permette di utilizzare il sole, la sua luce, la sua energia per produrre tutto ciò che è per noi indispensabile per il "buon vivere".

L'uomo può solo estrarre questa ricchezza dai frutti della fotosintesi, può solo procedere allo sviluppo attento e rispettoso di questi frutti: i grappoli, le bacche dell'olivo ecc..., per esaltare i sapori ed i profumi che con naturalezza si svilupperebbero in ogni caso e prepararli, affinarli per offrirli alla degustazione di tutti e per rendere piacevole un incontro, una ricorrenza, l'occasione di amicizia e di condivisione del piacere e della gioia che questi prodotti trasmettono.

Vi aspettiamo a "PERTICAIA" per dedicarvi un po' del nostro tempo e per illustrarvi le fasi di questo processo, per godere e condividere con voi il piacere di degustare, oltre al vino, l'olio extravergine d'oliva sulla bruschetta, sulle zuppe o sui legumi ed assaggiare con Voi gli altri prodotti che arricchiscono l'Umbria: il cacio pecorino, il prosciutto, la porchetta, il tartufo ecc....

Perticaia Philosophy

From the very the name “PERTICAIA”, which in local dialect means “plow”, I wanted to communicate and transmit the deep ties with the environment in which the PERTICAIA stands, and in which the wines of Montefalco: Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso, Trebbiano Spoletino e Grechetto, are enriched by the character and personality that identifies Umbria, rich in history and tradition: from the Le Gaitte market in Bevagna, and Foligno’s Quintana, to Spello’s Infiorata, and art - a valid expression of which are the frescos of Perugino or of Benozzo Gozzoli in Montefalco.

All of this inserted in a natural environment still whole, rich in green: the green of the leaves, the green of the chlorophyll, the star of the natural “photosynthesis” process which allows the use of the Sun, its light, its energy to produce all that is indispensable for us for “good living”.

Man can only extract this wealth from the fruit of photosynthesis, can only proceed with the attentive and respectful development of these fruits: the clusters, the berries of the olive tree, etc...in order to exalt the flavors and scents which naturally would develop any way, and prepare them, refine them to offer to everyone to taste, and to render pleasant an encounter, an anniversary, the occasion of friendship and sharing of pleasure and joy which these products transmit.

We await you at “PERTICAIA” to dedicate a little of our time to you to illustrate the phases of this process, to enjoy and share with you the pleasure of tasting, in addition to the wine, the extra-virgin olive oil on bruschetta, on soups or on legumes and taste together the other products which enrich Umbria: pecorino cheese, prosciutto, pork roast, truffles, etc.

Perticaia Philosophie

Ausgehend vom Namen "PERTICAIA", der im örtlichen Dialekt für "Pflug", steht, wollte ich die tiefgreifende Beziehung zur Umwelt, in der der Weinbaubetrieb PERTICAIA liegt und in der sich die Weine von Montefalco, Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso, Trebbiano Spoletino und Grechetto den Charakter und die Persönlichkeit Umbriens wiedergeben, einer Region reich an Geschichte und Traditionen, von den „Gaita“ di Bevagna, über die „Quintana“ di Foligno bis hin zum die „Infiorate „ di Spello und an Kunst, man denke nur an die Fresken des Perugino oder Benozzo Gozzoli in Montefalco. Das alles inmitten einer noch unberührten grünen Landschaft: das Grün der Blätter, das Grün des Chlorophylls, dem Hauptdarsteller der "Photosynthese", wobei durch das Sonnenlicht und Seiner Energie als das entsteht, was für uns für ein "gutes Leben" wichtig ist.

Der Mensch kann sich dem Ergebnis dieser Photosynthese bedienen, und diese Früchte mit Respekt nutzen: die Trauben, die Oliven, usw...., um die Düfte und Geschmäcker hervorzuheben, die sich schon auf natürliche Weise ergeben und sie zu verfeinern und mit ihnen eine Begegnung, eine Feier, eine Freundschaft zu bereichern und die Freude zu teilen, die diese Erzeugnisse übermitteln. .

Wir erwarten Sie auf dem Gut "PERTICAIA" um Ihnen etwas unserer Zeit zu widmen, wir zeigen Ihnen, wie unsere Erzeugnisse entstehen und teilen mit Ihnen den Genuss nicht nur des Weins oder des Olivenöls auf den Bruschette, den Suppen oder den Hülsenfrüchten, sondern auch aller Erzeugnisse die so typisch für Umbrien sind: pecorino käse, der Schinken, die Porchetta (das typische gefüllte Spanferkel), die Trüffel, usw....

GRECHETTO I.G.T.



Vitigno Grechetto 90% Trebbiano Spoletino 10%
Vendemmia manuale in epoca diversa a seconda del vitigno.
Affinamento di sei mesi sulle fecce fini formate dai lieviti di fermentazione.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati tipici.

Bouquet ricorda i frutti di pesca gialla, albicocca e camomilla impreziositi da sentori agrumati

Vino di ottima struttura con tannino finale e intensità gustativa.

Accompagna ottimamente primi piatti al sugo, pizze, zuppe e formaggi a pasta molle.

Evolve ottimamente per 2/3 anni se conservato in condizioni idonee.

Grape variety Grechetto 90% Trebbiano Spoletino 10%

Hand picking according to the maturity of the different varieties

Aging 6 months on the fine lees formed by the fermentation leavens.

Color straw yellow with typical golden reflections.

Bouquet recalls fruits such as yellow peaches, apricots, and chamomile, embellished with hints of citrus

Wine of an optimum structure with a tannin finish and taste intensity.

Food Pairing excellently accompanies first courses of sauces, pizzas, soups and fresh, soft cheese.

Evolves optimally for 2/3 years if conserved in appropriate conditions.

Rebsorte Grechetto 90% Trebbiano Spoletino 10%

Händische Weinlese zu verschiedenen Zeitpunkten; zuerst mit dem frühreifen.

Sechs Monate Ausbau auf dem Bodensatz mit Hefen
Strohgelbe Farbe mit typischen goldfarbenen Reflexen.

Bouquet erinnert an Pfirsich- und Aprikosenblüten und Kamille, angereichert durch Zitrusfrucht-Noten

Wein mit guter Struktur, Tanninen im Abgang und sehr intensiv im Geschmack.

Ideal zu Nudelgerichten, Pizza, Suppen und Weichkäse.

Unter idealen Bedingungen entwickelt er sich optimal in 2/3 Jahren.

Zuppa di Ceci

Ingredienti: 500 gr. di Ceci; (mettere a bagno i ceci almeno 12 ore prima cambiando l'acqua ogni 3- 4 ore circa) 2 spicchi di aglio; 50 gr di cipolla; 50 gr di sedano; 1 rametto di rosmarino; 500 gr. di patate; 100 gr. di pomodorini ciliegini maturi; olio Extravergine di oliva; sale e pepe. Pane da fare a fette tostate.

Preparazione: 1° cottura - mettere in una pentola a pressione lt. 2,200 di acqua con i Ceci, l'aglio, la cipolla, il sedano, il rosmarino e 3 cucchiaini di olio; chiudere il coperchio e portare ad ebollizione; fare cuocere per 18 minuti da quando la pentola inizia a bollire, sfiatare la pentola ed aprirla. (con una pentola normale occorrono 3,3 litri di acqua e l'ebollizione di circa 90 minuti.

2° cottura - appena aperta la pentola a pressione aggiungere le patate a pezzetti, i pomodorini interi ed altri due cucchiaini di olio extravergine; chiudere la pentola, portare ad ebollizione far cuocere per altri 10 minuti; lasciare sfiatare, aprire la pentola, togliere il sedano ed il rosmarino e mescolare energicamente con un mestolo di legno; servire e mettere nel piatto, semi sommersa, una fetta di pane abbrustolito cospargendo il tutto con pepe macinato al momento, parmigiano a scagliette ed un filo di olio extravergine.

Chickpea soup

Ingredients: 500 gr. (17.5 oz) of Chickpeas; (Soak the beans for at least 12 hours changing the water every 3 to 4 hours) 2 cloves of garlic; 50 gr (2 oz) onion; 50 gr (2 oz) of celery; 1 sprig of rosemary; 500 gr. (17,5 oz) potatoes; 100 gr. (3,5 oz) ripe cherry tomatoes; extra virgin olive oil; salt and pepper; sliced toasted .

Preparation no. 1: Put in a pressure cooker 2200 water with chickpeas, garlic, onion, celery, rosemary and 3 tablespoons of oil; close the lid

and bring to a boil; cook for 18 minutes when the pot starts to boil, vent and open. (With a regular pot boiling point requires 3.3 liters of water and about 90 minutes.

Preparation no. 2: As you open the pressure cooker quickly add chopped potatoes, whole tomatoes and two tablespoons of extra virgin olive oil; close the pot, bring to a boil, then cook for another 10 minutes; allow to vent, open the pot, remove the celery and rosemary and stir vigorously with a wooden spoon; serve semi-submerged in crumbled up slices of toast, sprinkled with freshly ground pepper, parmesan shavings and a drizzle of olive oil.



Kichererbsen-Suppe

Zutaten: 500 gr Kichererbsen; (mindestens 12 Stunden vorher einweichen und alle 3 - 4 Stunden das Wasser wechseln) 2 Knoblauchzehen; 50 gr Zwiebel; 50 gr Stangensellerie; 1 Zweig Rosmarin; 500 gr Kartoffeln; 100 gr reife Kirschtomaten; Natives Olivenöl; Salz und Pfeffer; Toastbrot.

Zubereitung - 1. Kochen: In einem Schnellkochtopf 2,2 l Wasser, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel Stangensellerie, Rosmarin und 3 Löffel Öl geben; zum Kochen bringen; wenn das Wasser kocht, für 18 Minuten kochen und dann den Schnellkochtopf öffnen. (in einem normalen Kochtopf nimmt man 3,3 l Wasser und lässt für etwa 90 Minuten kochen).

- **2. Kochen:** Nach dem Öffnen des Schnellkochtopfes die würfelig geschnittenen Kartoffeln, die ganzen Kirschtomaten und weitere 2 Löffel Olivenöl dazugeben; den Kochtopf erneut schließen und für weitere 10 Minuten kochen; den Schnellkochtopf öffnen, Stangensellerie und das Rosmarin entfernen und mit einem Holzlöffel energisch durchmischen; im Teller mit einer Scheibe getoastetem Brot anrichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer, Parmesanraspeln und einigen Tropfen Olivenöl anrichten.

TREBBIANO SPOLETINO I.G.T.



Vitigno Trebbiano Spoletino 100%.

Vendemmia manuale terza decade di ottobre.

Affinamento 6 mesi sulle fece fini durante i quali il vino non viene travasato

Colore giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

Bouquet profumi di frutta tropicale, fiori gialli e durante l'affinamento in bottiglia acquisisce i tipici sentori d'idrocarburi.

Abbinamento con pietanze a base di pesce e frutti di mare, nonché carni bianche ed è ottimo come aperitivo.

È un vino che può *evolvere* in bottiglia per almeno 4-5 anni senza problemi, migliorando sensibilmente nel tempo ed acquisendo una complessità sorprendente.

Grape variety Trebbiano Spoletino 100%

Hand picking last decade of October

Aging at least six months during which the wine is never poured, but is allowed to settle

Colour straw yellow with typical greenish hues

Bouquet tropical fruit flavour, yellow flowers; during refinement in the bottle it acquires the typical scent of hydrocarbons

Full-bodied wine, with an enjoyable freshness and solidity, enhanced by an excellent ripe base

Ideal with it accompanies basic dishes such as fish and seafood very well, as well as white meat, and it is an excellent aperitif.

It is a wine that can easily age for 4-5 years in the bottle, notably improving its quality over time and acquiring a surprising complexity.

Rebsorte Trebbiano Spoletino 100%

Händische Weinlese dritte Dekade im Oktober händisch in den kühlest Stunden des Tages

Reifung Mindestens sechs Monate auf dem feinen Bodensatz, während dieser Zeit wird der Wein nicht umgefüllt.

Farbe Strohgelb mit typischen blass-grünlichen Reflexen.

Bouquet tropische Früchte, gelbe Blüten und während der Reifung in der Flasche erhält er die typischen Noten nach Teer.

Geschmack im Geschmack breit, mit angenehmer Frische, im Abgang abgerundet durch eine optimale Süße.

Speiseempfehlungen ideal zu Fischgerichten und Krustentieren. Außerdem zu hellem Fleisch, optimal als Aperitif.

Dieser Wein kann ohne Probleme für 4-5 Jahre in der Flasche gelagert werden, und wird so komplexer in seiner Struktur und verbessert alle organoleptischen Eigenschaften.

■ ■ Filetto di Maiale in padella

Ingredienti: n° 1 Filetto di Maiale (500 gr circa); 300 c.c. vino bianco secco; 30 gr olio extravergine di oliva; 7-8 foglie di salvia; 3 rametti di rosmarino; 3 spicchi di aglio; sale, pepe.

Preparazione: in un tegame a bordo basso, a misura del filetto, mettere l'olio, l'aglio, la salvia, il rosmarino, sale e pepe; fare riscaldare e posizionare il filetto facendolo rosolare su tutti i lati, iniziando dalla parte del taglio, per alcuni minuti, a fuoco allegro; quando è ben rosolato versare il vino bianco che deve coprire circa metà del filetto; abbassare la fiamma, coprire il tegame e fare cuocere per circa 8-10 minuti; il vino deve essere quasi completamente evaporato; tagliare il filetto a fette di circa 2 cm. di spessore e servire con il succo di cottura.

medium heat; when well browned, add the white wine that should cover about half of the fillet; lower the heat, cover the pan and cook for about 8-10 minutes; wine should almost be completely evaporated; cut the tenderloin into slices about 2 cm. (1 Inch) thick and serve with the cooking juices.

(It's a quick meal you can prepare while you cook the pasta or when an unexpected guest arrives)



Schweinefilet aus der Pfanne

Zutaten: 1 Schweinefilet (etwa 500 g); 300 ml trockenen Weißwein; 30 ml Natives Olivenöl; 7-8 Salbeiblätter; 3 Zweige Rosmarin; 3 Knoblauchzehen; Salz und Pfeffer.

Zubereitung: - In eine flache Pfanne Öl, Knoblauch, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer geben; erhitzen und das Filet auf allen bei großer Hitze Seiten anbraten, dabei an der Schnittseite beginnen; ist das Fleisch gut gebräunt mit Weißwein aufgießen, der das Filet zur Hälfte bedecken muss; die Pfanne bedecken und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten schmoren lassen; der Wein muss dabei fast verdunsten; in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Saft servieren. (dieses Gericht ist rasch zubereitet, man kann es während dem Nudelkochen bereiten oder auch für unerwartete Gäste)



■ ■ Pork tenderloin

Ingredients: 500 gr (17,5 oz) Pork tenderloin; 300 Ml Dry white wine; 30 Ml extra virgin olive oil; 7-8 sage leaves; 3 sprigs of rosemary; 3 cloves of garlic; salt and pepper.

Preparation: In a low-edge pan suitable for the piece of fillet, put oil, garlic, sage, rosemary, salt and pepper; warm up and place the fillet cooking all sides for several minutes until brown at

Risotto all'arancio

Ingredienti: 400 gr di riso Carnaroli; 1 arancio di circa 200/300 gr; 40 gr di Parmigiano Reggiano; 50 gr di burro; 80 cc di vino bianco; 1500 cc di brodo vegetale.

Preparazione: - Con un coltellino togliere la parte superficiale della buccia e tritarla a chicco di riso; spremere l'arancio avendo cura di separare i semi; preparare il brodo vegetale e tenerlo bollente. Mettere in un tegame da risotto (bordi di circa 10 cm) metà del burro e fonderlo; versare il riso e lasciarlo tostare per 3 - 4 minuti mescolandolo; versare il vino bianco e lasciarlo evaporare mescolando; aggiungere il succo d'arancio, lasciarlo assorbire, mescolando; aggiungere poco per volta il brodo vegetale fino a cottura del riso (circa 15 minuti), mescolare spesso; il risotto deve essere cremoso, all'onda; togliere dal fuoco aggiungere il burro rimasto, il parmigiano e mantecare mescolando; versare in vassoio da portata e servire, distribuendo sui piatti la scorza di arancio tritata a chicco di riso.



Orange Risotto

Ingredients: 400 gr. (14 oz) Carnaroli rice; 1 orange 250 gr (9 oz); 40 gr (1.5 oz) Parmigiano Reggiano; 50 g (2 oz) butter; 80 ml white wine; 1500 ml vegetable broth.

Preparation: - Slice off the zest of the orange and chop it to the size of a grain or rice; Juice the orange, being careful to separate the seeds; Prepare the vegetable broth and keep it at a boil.

Place and melt half the butter in the saucepan (circa 10 cm or 4 inc tall); Pour in the rice and let it toast for 3 - 4 minutes - stirring; Pour in the white wine and let it evaporate - stirring; Add the orange juice, let it absorb, stirring; Add - a little at a time - the vegetable broth until the rice is cooked (circa 15 minutes), stirring often; the risotto should be creamy, wavy; Remove from the heat and add the remaining butter, the Parmigiano Reggiano and cream it while stirring; Pour it onto a serving tray and serve, topping it with the chopped orange zest.



Orangen-Risotto

Zutaten: 400 g Carnaroli-Reis; 1 Orange mit etwa 200/300 g; 40 g Parmesan; 50 g Butter; 80 ml Weißwein; 1,5 l Gemüsebrühe

Zubereitung: - Mit einem Messer die oberflächliche Schale der Orange entfernen und reiskorn-groß schneiden; Die Orange auspressen, darauf achten, dass keine Kerne in den Saft kommen; Die Gemüsebrühe bereiten und heiß stellen. In eine etwa 10 cm hohe Risotto-Pfanne die Hälfte der Butter geben und schmelzen lassen; Den Reis dazugeben und für 3-4 Minuten unter ständigem Rühren anrösten; Mit Weißwein aufgießen und verdampfen lassen; den Orangensaft dazugeben und durchmischen; Nach und nach die heiße Gemüsebrühe beigegeben, bis der Reis gargekocht ist (etwa 15 Minuten), oft umrühren, der Reis muss cremig erscheinen und Wellen schlagen; Vom Feuer nehmen, die restliche Butter und den Parmesan untermischen; Auf einem Servierteller mit der gehackten Orangenschale betreuen und servieren.

Salsa alla Carbonara

Salsa per 500 gr di pasta

Ingredienti: - 2 uova intere + 4 tuorli; 250 gr di pancetta tagliata a cubetti; 150 gr di Parmigiano Reggiano o Pecorino; 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva; sale e pepe.

Preparazione: Mettere in una padella, ampia e adatta a saltare la pasta, l'olio e aggiungere la pancetta a cubetti, fare cuocere per 4 - 5 minuti a fuoco vivace fino a quando la pancetta sarà ben cotta, quasi croccante. Togliere con una schiumarola la pancetta conservandola al caldo, lasciare nella padella il grasso di cottura. In una scodella amalgamare, con una frusta, le uova ed i tuorli, aggiungendo circa la metà del formaggio ed una manciata di pepe macinato al momento, fino ad ottenere una specie di crema omogenea. Versare la pasta in una pentola di acqua bollente, cuocere la pasta al dente, in acqua abbondante in cui avrete aggiunto qualche goccia d'olio ed un pugnello di sale. Scolare la pasta e versarla direttamente nella padella dell'olio di cottura, posta sul fuoco poco prima, versare sopra la pasta la pancetta e la crema di uovo e formaggio mescolando rapidamente, togliere dal fuoco. Il tutto deve apparire cremoso, non secco. Cospargere sulla pasta, la restante parte del formaggio con una spolverata di pepe macinato al momento.

(è consigliabile la pasta lunga: Bucatini, Spaghetti grossi, Spaghetti alla chitarra)

Carbonara sauce

Sauce for 500 gr (17,5 oz) of pasta

Ingredients: 2 whole eggs + 4 egg yolks; 250 gr (9 oz) diced bacon; 150 gr (5,5 oz) of Parmigiano Reggiano or Pecorino; 2 tablespoons extra virgin olive oil; salt and pepper .

Preparation: Place the pasta, olive oil and the diced bacon in a large suitable pan and flip, cook for 4-5 minutes on high heat until the bacon is well cooked, almost crisp. Remove the bacon with a slotted spoon keeping it warm, leave the

fat in the pan. In a bowl mix and whisk the eggs and egg yolks, adding about half of the cheese and a handful of freshly ground pepper, to obtain a kind of smooth cream. Pour the pasta into a pot of boiling water, cook pasta to al dente, in plenty of water where you have added a few drops of oil and a handful of salt. Drain the pasta and pour it directly into the pan of cooking oil, already heated, pour the bacon, cream cheese and egg over the pasta, stirring quickly, remove from heat. The mix must appear creamy, not dry. Sprinkle the rest of the cheese with a sprinkle of freshly ground pepper over the pasta.

(We recommend the long pasta: Bucatini, big Spaghetti, Spaghetti alla Chitarra)

Carbonara-Sauce

Sauce für 500 gr Teigwaren

Zutaten: - 2 ganze Eier + 4 Eidotter; 250 gr würfelig geschnittener Bauchspeck; 150 gr Parmesan oder Schafskäse; 2 Löffel natives Olivenöl; Salz und Pfeffer.

Zubereitung: In einer breiten Pfanne den Bauchspeck im Olivenöl 4-5 Minuten kräftig anrösten, bis er fast knusprig wird. Den Bauchspeck mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmstellen, das Öl in der Pfanne belassen. In einer Rührschüssel die Eier und die Dotter mit einem Schneebesen gemeinsam mit der Hälfte des geriebenen Käses und frisch gerieben Pfeffer gut schlagen, bis eine homogene Creme entsteht. Die Teigwaren bissfest kochen, zum Kochwasser einige Tropfen Öl und eine Handvoll Salz begeben. Die Nudeln abgießen und direkt in die Pfanne mit dem Öl geben, das kurz zuvor erhitzt wurde, den Bauchspeck und die Creme aus Eiern und Käse begeben rasch durchmischen und vom Feuer nehmen. Die Sauce muss ihren cremigen Aspekt beibehalten und nicht trocken werden. Die Nudeln mit dem restlichen Käse und frisch gemahlene Pfeffer bestreuen.

(zu empfehlen sind längliche Teigwaren wie: Bucatini, dicke Spaghetti, Spaghetti alla Chitarra)

UMBRIA ROSSO I.G.T.



Vitigno Sangiovese 80% - Colorino 10% - Merlot 10%
Vendemmia manuale in epoca diversa a seconda del vitigno dal più precoce, merlot, al più tardivo, Colorino, sempre con uve con buona maturazione fenolica

Affinamento in acciaio e tre mesi in vetro

Colore rosso rubino con riflessi violacei

Bouquet vinoso fresco, floreale con sentori di amarena
Abbinamento vino da tutto pasto, si abbina bene agli antipasti di salumi, ai primi piatti della cucina Umbra e mediterranea in generale

È un vino che può *evolvere* in bottiglia se ben conservato per 2 - 3 anni.

Grape variety Sangiovese 80% - Colorino 10% - Merlot 10%

Hand picking according to the maturity of the different varieties

Aging total of 9 months - six months in stainless steel - three months in the bottle

Colour intense ruby red with purple highlights

Bouquet fresh and vinous with the aroma of black cherries, full, smooth taste

Ideal with this wine can be drunk throughout the meal. It goes especially well with salami and cold cuts, with pasta and Umbrian first courses and with the Mediterranean cuisine in general

This is a wine which will *evolve* in the bottle. If it is stored properly it will mature for at least two or three more years.

Rebsorte Sangiovese 80% - Colorino 10% - Merlot 10%

Händische Weinlese zu verschiedenen Zeitpunkten; zuerst mit dem frühreifen Merlot und dann mit dem spätreifen Colorino
Ausbau in Stahl tanks und für 3 Monate in der Flasche.

Farbe Rubinrot mit violetten Reflexen

Duft wenig frisch, blumig mit Noten nach Amarena-Kirschen.

Intensiv mit weiten, feinen Aromen.

Speiseempfehlungen Wein zu allen Speisen, passt gut zu Vorspeisen mit italienischer.

Salami und Hauptgerichten der Küche aus Umbrien und dem Mittelmeer.

Es ist ein Wein, der sich in der Flasche weiter entwickeln kann. Lagerpotenzial von 3 Jahren.

■ ■ Salsa di Pomodoro

Salsa per 500 gr di pasta

Ingredienti: 800 gr. di pomodori pelati; 400 gr. di pomodorini ciliegino; 1 spicchio di aglio; Olio extravergine di oliva; Prezzemolo o foglie di basilico; sale.

Preparazione: - mettere in un tegame a bordo basso olio extravergine ½ spicchio di aglio sminuzzato; porre il tegame sul fornello a fuoco moderato; appena l'aglio comincia a soffriggere e imbiondire, aggiungere i pelati frullati con un mixer salare con sale grosso; lasciare cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato mescolando il meno possibile; contemporaneamente in un altro tegame a bordo basso mettere olio e ½ spicchio di aglio; non appena l'aglio soffrigge aggiungere i pomodorini ciliegino tagliati a pezzetti piccoli e sale grosso; cuocere per 5 minuti a fuoco vivace girandoli spesso; unire i due tegami e lasciare cuocere per 3/5 minuti a fuoco vivace. Cospargere sul piatto di pasta prezzemolo o foglie di basilico e parmigiano a scaglie. (è consigliabile la pasta corta: maccheroni, penne, fusilli, paccheri)



🇬🇧 🇺🇸 Tomato sauce

Sauce for 500g (17,5 oz.) of pasta

Ingredients: 800 gr. (28 oz.) peeled tomatoes; 400 gr. (14 oz.) cherry tomatoes; 1 clove garlic; Extra virgin olive oil; Parsley or basil leaves; salt.

Preparation: Put extra virgin olive oil, ½ clove minced garlic in a pan with low edge; put the pan on the stove over medium heat; as soon as the garlic begins to fry and turn brown, add the

tomatoes blended in a mixer with coarse salt; cook for about 10 minutes over medium heat, stirring as little as possible; at the same time in another low edge pan add oil and a ½ clove of garlic; as soon as the garlic starts to fry add the cherry tomatoes cut into small pieces and salt; cook for 5 minutes over high heat stirring often; combine the two pans and bake for 3/5 minutes on high heat; place over pasta sprinkle with parsley or basil leaves and shaved Parmesan.

(We recommend the pasta: macaroni, penne, fusilli, paccheri)



Tomaten-Sauce

Sauce für 500 gr Teigwaren

Zutaten: 800 gr Schälto­maten; 400 gr Kirschtomaten; 1 Knoblauchzehe; Natives Olivenöl; Petersilie oder Basilikum-Blätter; salz.

Zubereitung: - in einer flachen Pfanne den zerkleinerten Knoblauch und das Öl geben; die Pfanne bei kleiner Flamme auf den Herd bringen; Den Knoblauch anschwitzen und die im Mixer mit grobkörnigem Salz pürierten Schälto­maten untermischen; für 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen und dabei so wenig wie möglich umrühren; gleichzeitig in einer anderen Pfanne die zweiten wenn der Knoblauch leicht angeschwitzt ist, die in Stücke geschnittenen Kirschtomaten und grobkörniges Salz begeben; für 5 Minuten bei kräftiger Hitze unter ständigem Rühren kochen; die beiden Pfannen mischen und bei kräftiger Hitze noch 3/5 Minuten kochen; auf den Teigwaren mit Petersilie oder Basilikum und Parmesan bestreuen.

(zu empfehlen sind kurze Teigwaren wie: Maccheroni, Penne, Fusilli, Paccheri)

La Ciaccia

(o Schiacciata o Pizza bianca)

Ingredienti: - 500 gr di farina 0 o 00; 300 gr di Acqua tiepida; 15 gr di olio extravergine (per l'impasto); 7 gr di lievito di birra secco; 2 cucchiaini di zucchero; sale fine e grosso e olio per ungere; foglie di rosmarino.

Preparazione: Mettere in un robot la farina con un pizzico di sale fine, agitare con il Robot per alcuni secondi. Aggiungere il lievito e lo zucchero, azionare il Robot e dopo alcuni secondi aggiungere poca alla volta l'acqua tiepida. Continuare a mescolare fino a quando l'impasto è omogeneo, aggiungere l'olio continuando per alcuni secondi ad amalgamare il tutto. L'impasto deve risultare morbido ed elastico.

Ungere una teglia bassa (bordi di 2 cm.) ampia cm. 30 x cm. 40 e distribuire l'impasto allargandolo con le mani fino a fargli toccare i bordi (lo spessore deve essere circa 1 cm). Se l'impasto stenta ad allargarsi aspettare qualche minuto e ripetere l'operazione di allargamento). A questo punto premere con la punta delle dita la superficie dell'impasto lasciando ben evidenti le impronte. Salare con sale fino e ungere la superficie con olio extravergine spargendolo con le mani su tutta la superficie ed i bordi. Lasciare lievitare per almeno 1 ora in luogo caldo, coprendo la teglia. Cuocere a forno molto caldo 250° Celsius per circa 10/15 minuti con la teglia nella posizione a metà forno. La superficie deve essere dorata. Togliere dal forno e salare con sale grosso e qualche foglia di rosmarino.

(si utilizza come il pane o accompagna i salumi: prosciutto, salame e mortadella o lardo stagionato a fettine)

La Ciaccia

(Focaccia bread)

Ingredients: 500 gr (17,5 oz) Bread flour (high in protein); 300 ml of warm water: 15 ml of extra virgin olive oil (for dough); 7 gr (0,3 oz) of dry yeast; 2 teaspoons of sugar; Fine and coarse salt and olive oil to grease; Rosemary leaves .

Preparation: Put the flour into a mixer with a pinch of table salt, mix for a few seconds then...

Add the yeast and sugar, and after a few seconds add the warm water little by little. Continue to stir until the mixture is smooth, add the oil slowly while stirring be sure everything is well mixed. The dough should be soft and elastic. Grease a shallow roasting pan with width 30 cm, length 40 cm (12 x 16 Inch)

and 2 cm. (1 Inch) high sides, and spread the dough over the pan with your hands until it touches all four edges (thickness should be about 1 cm or 0,5 Inch.) If the dough is struggling to spread wait a few minutes and repeat the above process. At this point press the surface of the dough with your fingertips leaving clear prints. Salt and grease the surface of the dough with olive oil using your hands. Let it rise for 1 hour in a warm place, covering the pan. Bake in hot 250 °C (480 F°) preheated oven for about 10-15 minutes being sure to put the pan in the middle of the oven. The surface should be golden brown. Remove from oven and salt with coarse salt and a few sprigs of rosemary.

(Used to accompany cold cuts: ham, bacon, salami, mortadella or seasoned slices of lard)



La Ciaccia

(oder Schiacciata oder Weiße Pizza)

Zutaten: - 500 gr glattes Mehl (Typ 405 oder 550) 300 ml lauwarmes Wasser: 15 ml Natives Olivenöl (für den Teig); 7 gr trockene Bierhefe; 2 Teelöffel Zucker; Feines und grobes Meersalz und Öl zum Einfetten; Rosmarinblätter.

Zubereitung: In der Küchenmaschine das Mehl mit einer Prise feinem Salz einige Sekunden durchmischen. Die Hefe und den Zucker begeben, die Küchenmaschine einschalten und nach einigen Sekunden nach und nach das lauwarme Wasser beimgen. Solange mixen, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz erhält und dann das Öl dazugeben und nochmals für einige Sekunden mixen. Der Teig muss weich und elastische erscheinen. Eine flache Backform mit 40x30 cm (Rand etwa 2 cm hoch) mit Öl einfetten. und den Teig mit den Händen bis zu den Ränder hin ausstreichen (die Höhe soll etwa 1 cm betragen). Erscheint es schwierig, den Teig auszubreiten, einige Minuten warten und erneut versuchen. Dann mit den Fingern die Teigoberfläche eindrücken, sodass deutlich sichtbare Fingerabdrücke bleiben. Salzen und die Oberfläche mit den Fingern bis zu den Rändern mit Öl bestreichen. Für mindestens eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Im sehr heißen Rohr bei 250° auf mittlerer Schiene etwa 10/15 Minuten backen. Die Oberfläche muss goldgelb sein. Aus dem Rohr nehmen und mit grobem Meersalz und Rosmarin würzen.

(wird wie Brot zu Wurstwaren serviert: Schinken, Salami und Mortadella oder Speckscheiben)

■ ■ Lenticchie di Castelluccio

Ingredienti: 200 gr di Cipolla; 100 gr di carota; 100gr di sedano; 80 c.c. olio extravergine d'oliva; 500gr di lenticchie; 250 gr di pomodori pelati; sale pepe.

Preparazione: - mettere in un tegame basso l'olio; metterlo sul fornello a fiamma moderata ed aggiungere la cipolla, la carota ed il sedano tritati finemente e mescolati, lasciare andare a fuoco moderato per 10 minuti: aggiungere le lenticchie di Castelluccio ammollate da circa ½ ora in acqua fredda; lasciare insaporire per qualche minuto; aggiungere i pelati frullati con un mixer e mescolare con un cucchiaino di legno; aggiungere acqua bollente fino a coprire bene il tutto; cuocere per circa 40/45 minuti a fuoco moderato: servire con una spolverata di pepe macinato al momento.

(può essere utilizzato come contorno al Cotechino, alla salsiccia ai ferri o come condimento per pasta corta con l'aggiunta di un filo d'olio crudo)

the stove over a medium flame and add the onion, carrot and celery finely chopped and mixed: add the soaked for about half an hour in cold water Castelluccio lentils; cook for a few minutes; add the blended with a mixer tomatoes and stir with a wooden spoon; add boiling water and cover the whole mix well; bake for about 40/45 minutes over medium flame: serve with a sprinkle of freshly ground pepper.

(Can be served with Cotechino, grilled sausage) or with small pasta drizzled with olive oil)



Linsen Castelluccio

Zutaten: 200 gr Zwiebel; 100 gr Karotten; 100 gr Sellerie; 80 ml Natives Olivenöl; 500 gr Linsen; 250 gr Schältoaten; Salz und Pfeffer.

Zubereitung: - Das Öl in eine niedrige Pfanne geben; bei mäßiger Hitze die fein gehackten Zwiebel, Karotten und Stangensellerie anschwitzen 15 Minuten: die Linsen (für eine halbe Stunde in kaltem Wasser eingeweicht) dazugeben; für einige Minuten kochen; die im Mixer pürierten Schältoaten beigegeben und mit einem Holzlöffel umrühren; mit kochendem Wasser aufgießen, sodass alles gut bedeckt ist; für etwa 40/45 bei mäßiger Hitze kochen: mit frisch geriebenem Pfeffer bestreut servieren

(kann auch als Beilage zu Cotechino, einer italienischen Schlackwurst, oder gegrillten Schweinswürstchen gereicht werden) auch zu kurzen Teigwaren mit einem Hauch Olivenöl



■ ■ Castelluccio lentil soup

Ingredients: 200 gr (7 oz) Onion; 100 gr (3,5 oz) of carrots; 100 gr (3,5 oz) of celery; 80 Ml extra virgin olive oil; 500 gr (17,5 oz) lentils; 250 gr (9 oz) of peeled tomatoes. Salt and pepper .

Preparation: Put the oil in a deep pan; Put it on

MONTEFALCO ROSSO D.O.C.



Vitigno Sangiovese 70% - Sagrantino 15% - Colorino 15%
Vendemmia manuale da metà settembre a metà ottobre per i diversi vitigni.

Affinamento di 18 mesi totali, così ripartiti: 12 mesi in acciaio; 6 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino intenso.

Bouquet vinoso fresco, con sentori di frutti di bosco, lampone e mirtillo.

Vino pieno, leggermente tannico.

Abbinamento vino da tutto pasto, si abbina bene agli antipasti di salumi, ai primi piatti della cucina Umbra e mediterranea in generale.

È un vino che può *evolvere* in bottiglia, se ben conservato, per 5 e più anni.

Grape variety Sangiovese 70% - Sagrantino 15% Colorino 15%

Hand picking according to the maturity of the different grapes

Aging total of 18 months - 12 months in steel vats - 6 months in the bottle

Colour intense ruby red

Bouquet fresh and vinous with an aroma of wild berries, raspberries and blueberries

Taste full, mildly tannic

Ideal with this wine may be drunk throughout the meal. It goes especially well with salami and cold cuts, with pasta and Umbrian first courses and with the Mediterranean cuisine in general.

This is a wine that will *evolve* in the bottle. If it is stored properly it will mature for at least 5 years.

Rebsorte Sangiovese 70% - Sagrantino 15% - Colorino 15%

Händische Weinlese in der zweiten Oktoberhälfte

Ausbau er muss mindestens für 18 Monate ausgebaut werden, dass schreibt das Herstellungsgesetz vor. Wir bauen ihn für 12 Monate in Stahltanks und für mindestens 6 Monate in der Flasche aus.

Farbe intensives Rubinrot

Duft frisch und wenig mit Aromen nach wilden Beeren, Blaubeeren und Himbeeren

Voll und leicht tanninhaltig

Speiseempfehlungen Wein zu allen Speisen, passt gut zu Vorspeisen mit italienischer Salami und Hauptgerichten der Küche aus Umbrien und dem Mittelmeer

Es ist ein Wein, der sich in der Flasche weiter entwickeln kann, damit er sein ganzes Reifepotenzial mitteilen kann.

Ein Lagerpotenzial von 5 Jahren sollte daher keine Hürde sein.

Amatriciana

Salsa per 500 gr di pasta:

Ingredienti: - 125 gr guanciale; una spruzzata vino bianco; un cucchiaino di olio extravergine di oliva; 400gr di pelati o pomodorini freschi; una punta di Peperoncino; 100 gr di pecorino non troppo salato.

Preparazione: mettere in una padella, preferibilmente di ferro l'olio, il guanciale tagliato a pezzetti ed una puntina di peperoncino, fare rosolare a fuoco vivace (4-5 minuti), spruzzare con vino bianco (poco) e togliere i pezzetti di guanciale quando sono ben rosolati, sgocciolarli bene e tenerli da parte al caldo.

Aggiungere all'olio della padella i pelati o pomodorini tagliati a pezzetti e privati dei semi, aggiustare di sale, mescolare e dare circa 10 minuti di fuoco vivace, togliere il peperoncino e aggiungere il guanciale sgrondato, amalgamare.

A parte, cuocere la pasta al dente scolarla bene e metterla in una ampio vassoio, aggiungere il formaggio pecorino grattugiato, amalgamarlo ed aggiungete la salsa mescolando la pasta.

Sul piatto può essere aggiunta una spolverata di formaggio pecorino.

(è consigliabile la pasta lunga: Bucatini, Spaghetti grossi, Spaghetti alla chitarra)



Amatriciana Sauce

Sauce for 500 grams (17,5 oz) of pasta:

Ingredients: 125 gr (4.5 oz) lean bacon; a splash white wine; one tablespoon of extra virgin olive oil; 400gr (14 oz) of peeled or fresh tomatoes; a pinch of chili pepper; 100 gr (3,5 oz) of not too salty cheese .

Preparation: place the oil, chopped bacon and

a pinch of chili pepper in an iron skillet, at high heat until brown (4-5 minutes), sprinkle with little white wine and remove the pieces of bacon when well cooked, drain well and set aside in a warm place. Add oil along with the seeded tomatoes fresh or peeled, salt, in the frying pan and mix for about 10 minutes over high heat, remove the pepper and add the lean bacon and mix.

Separately, cook the pasta al dente, drain well and put in a large tray, add the grated cheese, mix and add the sauce by mixing the pasta.

You can add a sprinkle of pecorino cheese.

(We recommend the long pasta: Bucatini, big Spaghetti, Spaghetti)



Amatriciana-Sauce

Sauce für 500 gr Teigwaren:

Zutaten: - 125 gr Schweinebacke; Etwas Weißwein; Ein Löffel natives Olivenöl; 400 gr Schäl-tomaten oder frische Kirschtomaten; Eine Prise Chili; 100 gr nicht zu salziger Schafskäse.

Zubereitung: in einer Stahlpfanne die in Stückchen geschnittene Schweinebacke und eine Prise Chili 4-5 Minuten kräftig anrösten, mit wenig Weißwein aufgießen und die Schweinebacke herausnehmen und warmstellen.

Die Schäl-tomaten oder die frischen Kirchtomaten ohne Kerne zum Öl begeben salzen durchmischen und etwa 10 Minuten auf kräftiger Flamme kochen, dann den Chili entfernen, die gut abgetropfte Schweinbacke begeben und durchmischen.

Die Teigwaren bissfest kochen, in eine Schüssel geben, mit dem geriebenen Schafskäse bestreuen, die Sauce begeben und durchmischen.

Bei Tisch noch geriebene Schafskäse reichen.

(zu empfehlen sind längliche Teigwaren wie: Bucatini, dicke Spaghetti, Spaghetti alla Chitarra)

Risotto al formaggio pecorino e pere

Ingredienti: 300 gr di riso di varietà Carnaroli; 50 gr di cipolla; 80 gr di formaggio pecorino di media stagionatura; 30 gr di burro; 50 c.c. di vino bianco secco; 50 gr di olio extravergine di oliva; 200 gr di pera; (1 pera Kaiser o Abate Fetel); 1500 c.c. di brodo vegetale; sale e pepe.

Preparazione: - mettere in un tegame con i bordi di circa 10 cm l'olio e scaldarlo; aggiungere la cipolla tritata finemente e lasciare appassire a fuoco basso per qualche minuto; versare il riso nel tegame, alzare il fuoco, lasciare tostare, mescolando con un cucchiaino di legno, per alcuni minuti, fino a quando il riso assume un aspetto traslucido; versare il vino bianco e lasciarlo evaporare mescolando con un cucchiaino di legno; versare un ramaiolo di brodo per volta e lasciare evaporare mescolando; dopo 10 minuti, quando il riso è circa a metà cottura aggiungere metà del pecorino fatto a scagliette o tritato; subito dopo aggiungere metà della pera decorticata e fatta a cubetti di ½ cm di lato; continuare ad aggiungere brodo e mescolare quasi in continuazione delicatamente; quando il riso sarà cotto al dente (circa 15 minuti per il Carnaroli) togliere dal fuoco, aggiungere la restante parte del pecorino a scagliette, dei cubetti di pera, il burro e mescolare energicamente per mantecare; il risotto deve essere di consistenza tale da fare l'onda, se è troppo denso aggiungere un po' di brodo bollente e mescolare; servire nei piatti piani, in modo che il risotto si stenda naturalmente nel piatto, spruzzare un po' di pepe.

Risotto with pecorino cheese and pears

Sauce for 500 grams (17,5 oz) of pasta:

Ingredients: 300 gr (10 oz) of rice; 50 gr (2 oz) onion; 80 gr (3 oz) of medium-aged pecorino cheese; 30 gr (1 oz) butter; 50 ml. dry white wine; 50 ml of extra virgin olive oil; 200 gr (7 oz) of pear; 1500 ml hot vegetable stock; salt and pepper.

Preparation: Place oil in a pan with edges about 10 cm (4 Inch) high and heat; add the finely chopped onion and let it wither on low heat for

several minutes; pour the rice into the pan, raise the heat, leave to toast, stirring with a wooden spoon for several minutes until transparent; pour the white wine and let it evaporate, stirring with a wooden spoon; pour a ladle of stock and allow to boil, while stirring; after 10 minutes when the rice is about half cooked, add half of the cheese cut in flakes or chopped; immediately after add half of a peeled pear cut in cubes 0,5 cm (0,2 Inch) wide; continue to add the stock and continue to stir gently; when the rice is al dente remove from heat, add the remaining slivers of pecorino, pear cubes, butter and stir vigorously to thicken; the risotto should be consistent so that it creates a wave effect, if it is too thick add some hot stock and stir; serve on flat plates, so that the risotto lies naturally, sprinkle with a little pepper.



Risotto mit Schafskäse und Birnen

Zutaten: 300 gr Carnaroli-Reis; 50 gr Zwiebel; 80 gr mittelreifer Schafskäse; 30 gr Butter; 50 ml Weißwein; 50 ml Natives Olivenöl; 200 gr Birnen (1 Birne Kaiser oder Abate Fetel)

1500 ml Gemüsebrühe; salz und Pfeffer

Zubereitung: In einer etwa 10 cm hohen Pfanne das Öl erhitzen; auf niedriger Flamme die Zwiebeln für einige Minuten anschwitzen lassen; den Reis dazugeben, bei größerer Hitze einige Minuten durchrösten und dabei mit einem Holzlöffel mischen bis der Reis durchsichtig erscheint; mit Weißwein aufgießen, mit dem Holzlöffel durchmischen und verdampfen lassen; die Brühe schöpflöffelweise begeben und verdampfen lassen; nach 10 Minuten, wenn der Reis zur Hälfte gar ist, die Hälfte des geriebenen Schafskäse untermischen; sofort anschließend auch die Hälfte der geschälten und in ½ cm Würfeln geschnittenen Birne dazugeben; ständig weitere Brühe untermischen und langsam ständig rühren; ist der Reis bissfest (nach etwa 15 Minuten bei Carnaroli-Reis) vom Feuer nehmen, den restlichen Schafskäse und die restlichen Birnenwürfel begeben und mit Butter vermengen; der Reis muss dabei beim Mischen Wellen schlagen, ist er zu dickflüssig, etwas heiße Brühe begeben; auf flachen Teller servieren und mit Pfeffer bestreuen;

■ ■ Fagioli all'uccelletto

Ingredienti: 800 gr di fagioli borlotti (1 barattolo); 800 gr di pomodori pelati; 1 spicchio di aglio; 2 foglie di salvia; prezzemolo; 50 gr di Olio extravergine.

Preparazione: mettere in un tegame a bordo basso l'olio con lo spicchio d'aglio a pezzetti e le due foglie di salvia; fare appassire a fuoco moderato; aggiungere i pelati precedentemente frullati con un mixer e salare con sale grosso; fare andare per circa 19 minuti a fuoco moderato mescolando poco; aggiungere i fagioli sciacquati con acqua tiepida e scolati; lasciare insaporire a fuoco moderato per circa 15 minuti girando con frequenza a tegame coperto. Servire tiepidi cospargendo di prezzemolo tritato.

(si consiglia come contorno alla carne di maiale o alla salsiccia alla brace)

(noi utilizziamo anche i fagioli bianchi (Cannellini) serviti anche come antipasto)

minutes over medium heat, stirring little; add the beans, rinsed under warm water and drained; cook over medium heat for about 15 minutes, stirring frequently with the pan covered.

Serve warm with chopped parsley sprinkled over the dish.

(Recommendation: serve it with pork chops or grilled sausages)

(We use also white beans (cannellini) to serve as an appetizer)



🇬🇧 🇺🇸 Uccelletto Beans

Ingredients: 800 gr (28 oz) of beans (1 can); 800 gr (28 oz) of peeled tomatoes; 1 clove garlic; 2 sage leaves; parsley; 50 ml of extra virgin olive oil.

Preparation: Put the oil, chopped garlic and two leaves of sage into a low-edge pan; let it wither over medium heat; add the blended tomatoes and season with rock salt; let it simmer for about 19

🇩🇪 Bohnen "Uccelletto"

Zutaten: 800 gr Wachtelbohnen (1 Dose); 800 gr Schälto­maten; 1 Knoblauchzehe; 2 Sal­bei­blätter; Petersilie; 50 gr Natives Olivenöl.

Zubereitung: In einer flachen Pfanne gehackten Knoblauch und die beiden Salbei geben; bei mäßiger Hitze anschwitzen; die pürierten Schal­to­maten dazugeben und mit grobem Salz würzen; bei mäßiger Hitze etwa 19 Minuten kochen lassen und dabei wenig umrühren; die mit lauwar­men Wasser gewaschenen und gut abgetropften Bohnen beige­ben; 15 Minuten bei mäßiger Hitze zuge­deckt kochen lassen und regelmä­ßig umrüh­ren.

Lauwarm mit gehackter Petersilie bestreut ser­vieren.

(empfohlen als Beilage zu Schweinefleisch oder gegrillter Schweinswurst)

(Statt Wachtelbohnen verwenden wir weiße Boh­nen, auch als Vorspeise)

MONTEFALCO ROSSO RISERVA D.O.C.



Vitigno Sangiovese 70% - Sagrantino 15% - Colorino 15%
Vendemmia manuale da metà settembre a metà ottobre per i diversi vitigni
Affinamento di 36 mesi di cui 18/24 in legno piccolo e 12 in bottiglia
Colore rubino intenso con riflessi granati
Bouquet sentori di frutta matura con accenni di Ribes, Lampone e Cassis, impreziosito da note speziate di pepe, timo e vaniglia.
Vino ampio, con ottima struttura e trama tannica
Abbinamento ottimo con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati a pasta dura.
Evolve per molti anni migliorando il proprio bouquet ed affinandosi i maniera egregia.

Grape variety Sangiovese 70% - Sagrantino 15% - Colorino 15%
Harvest manual from the middle of September to the middle of October for the different grape varieties
Aging 36 months - 18/24 in small wooden barrels and 12 in the bottle
Color intense ruby with garnet reflections
Bouquet hints of mature fruit with traces of currant, raspberry and cassia, embellished with spicy touches of pepper, thyme and vanilla.
Wine full, with optimal structure and tannic weight
Food pairing excellent with red meat, wild meats, salami and seasoned, hard cheeses.
Evolves for many years, improving its bouquet and refining itself remarkably.

Rebsorte Sangiovese 70% - Sagrantino 15% - Colorino 15%
Händische Weinlese von Mitte September bis Mitte Oktober für die verschiedenen Rebsorten
Ausbau 36 Monate, davon 18/24 in kleinen Holzfässern und 12 Monate in der Flasche
Intensiv rubinrote Farbe mit granatrotten Reflexen
Bouquet Noten nach reifen Früchten wie Ribisel, Himbeere und Johannisbeere, angereichert mit würzigen Noten nach Pfeffer, Thymian und Vanille.
Voller Wein mit optimaler Struktur und Tanninen
Ideal zu rotem Fleisch, Wild, Wurstwaren und gereiftem Käse.
Im Laufe der Jahre verbessert er sein Bouquet auf herrliche Weise.

Ragù di carne

Ingredienti: 100 gr di cipolla; 50 gr di carota; 50 gr di sedano; 400 gr di carne di manzo tritata; 50 gr di prosciutto crudo; 800 gr di pomodori pelati; 50 gr di olio extravergine di oliva; sale.

Preparazione: - versare l'olio in un tegame a bordo basso posto sul fornello; quando l'olio è caldo aggiungere la cipolla, la carota ed il sedano tritati e mescolati; lasciare andare a fuoco moderato per 15 minuti, cioè fino a quando l'olio riaffiora limpido, girare più volte con un mestolo di legno; aggiungere la carne tritata assieme al prosciutto pure tritato e mescolare ogni tanto con un mestolo di legno, salare con sale grosso; lasciare andare a fuoco moderato per circa 10 minuti e cioè fino a quando la carne è ben cotta e tutto il composto si presenta omogeneo nel colore; aggiungere i pelati precedentemente mescolati con un mixer; lasciare cuocere per circa 30 minuti a fuoco moderato ed almeno fino a quando non si forma una pellicola d'olio superficiale, mescolando il meno possibile. (si consiglia l'utilizzo per tagliatelle, fettuccine, gnocchi, rigatoni, tortelli ecc.)



Meat sauce (Bolognese Ragù)

Ingredients: 100 gr (3,5 oz) of onion; 50 gr (2 oz) of carrots; 50 gr (2 oz) of celery; 400 gr (14 oz) of minced beef; 50 gr (2 oz) of ham; 800 gr (28 oz) of peeled tomatoes; 50 ml of extra virgin olive oil; salt.

Preparation: Pour the oil in a low-edge saucepan on the stove; when the oil is hot add the onion, carrot and celery and stir; let it cook over

medium heat for 15 minutes, that is until the oil resurfaces clear, stirring several times with a wooden spoon; add the minced meat and minced ham and mix every so often with a wooden spoon, season with rock salt; let it cook over moderate heat for about 10 minutes, that is until the meat is well cooked and all the mixture is uniform in color; add the tomatoes previously mixed with a mixer; let it cook for about 30 minutes at moderate heat until it forms a film of oil at the surface, stirring as little as possible.

(Recommended use with tagliatelle, fettuccine, gnocchi, rigatoni, ravioli, etc..)



Hackfleisch-Sauce (Bolognese Ragù)

Zutaten: 100 gr Zwiebel; 50 gr Karotten; 50 gr Sellerie; 400 gr Rinderhackfleisch; 50 gr Rohschinken; 800 gr SchältoMATen; 50 gr Natives Olivenöl; salz.

Zubereitung: - Das Öl in eine flache Pfanne gießen; wenn das Öl heiß ist, die gehackten Zwiebel, Karotten und Stangensellerie begeben; bei mäßiger Hitze 15 Minuten anrösten bis das Öl klar erscheint, dabei mit einem Hollöffel mehrmals umrühren; das Hackfleisch und den klein geschnittenen Rohschinken begeben, mit dem Holzlöffel mehrmals durchmischen und mit grobem Meersalz würzen; 10 Minuten kochen lassen, bis das Fleisch gar ist und die Sauce eine schöne Farbe bekommt; die pürierten SchaltoMATen begeben; etwa 30 Minuten bei mäßiger Hitze kochen lassen, bis sich ein oberflächlicher Ölfilm bildet, dabei so wenig wie möglich umrühren.

(man empfiehlt Tagliatelle, Fettuccine, Gnocchi, Rigatoni, Tortelli, usw)

■ ■ Salsa al vino Rosso

Salsa per 500 gr di pasta.

Ingredienti: cipolla o scalogno gr. 50; carota gr. 100; sedano gr. 100; pomodori pelati gr. 300; pancetta gr. 50; vino rosso c.c. 100; olio extravergine d'oliva c.c. 80; burro gr. 15; sale.

Preparazione: In un tegame a bordo basso fare soffriggere nell'olio, a fuoco moderato, la cipolla, la carota ed il sedano, mescolati e tritati fini, per almeno 10 - 15 minuti, fino a quando l'olio riaffiora limpido; aggiungere la pancetta tritata fine, fare cuocere per 3 - 4 minuti; aggiungere il vino e amalgamare con un mestolo di legno; subito aggiungere i pelati precedentemente tritati con un mixer; cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti; togliere dal fuoco; aggiungere il burro e mescolare solo poco prima di condire la pasta; cospargere sul piatto di pasta qualche scaglietta di parmigiano o pecorino non troppo salato.

(è consigliabile la pasta lunga: spaghetti, bucatini, trenette, Strangozzi, pici)



🇬🇧 🇺🇸 Red Wine Sauce

Sauce for 500 gr (17,5 oz) of pasta

Ingredients: 50 gr (2 oz) Onion or Shallot; 100 gr (3,5 oz) Carrot; 100 gr (3,5 oz) Celery; 300 gr (10,5 oz) Peeled Tomatoes; 50 gr (2 oz) Bacon; 100 ml Red Wine; 80 ml Extra virgin olive oil; 15 gr (0,5 oz) Butter; salt.

Preparation: Fry the onion, carrot and celery,

mixed and finely chopped in a pan with a low edge over moderate heat for at least 10 to 15 minutes, until oil turns clear; add the finely chopped bacon, cook for 3 to 4 minutes; add the wine and stir with a wooden spoon; now add the tomatoes (already chopped with a mixer); cook over medium heat for about 15 minutes; remove from heat; add the butter and mix just before adding the pasta; sprinkle a few slivers of parmesan or pecorino not too salty over the pasta. (We recommend the long pasta: spaghetti, bucatini, trenette, strangozzi, pici)



Rotwein-Sauce

Sauce für 500 g Teigwaren

Zutaten: 50 gr Zwiebel oder Schalotte; 100 gr Karotten; 100 gr Stangensellerie; 300 gr Schäl-tomaten; 50 gr Bauchspeck; 100 ml Rotwein; 80 ml Natives Olivenöl; 15 gr Butter; Salz.

Zubereitung: In einer flachen Pfanne feingehackte Zwiebel, Karotten und Stangensellerie bei schwacher Hitze im Öl für mindestens 10-15 Minuten anrösten bis das Öl klar wird; den Bauchspeck begeben und 3-4 Minuten rösten; den Wein untermengen und mit einem Holzlöffel verrühren; die im Mixer pürierten Schäl-tomaten untermengen; bei mäßiger Hitze für etwa 15 Minuten kochen lassen; vom Feuer nehmen; die Butter erst kurz vor dem Mischen mit den Teig-waren untermischen; mit etwas Parmesan oder nicht zu salzigem Schafkäse betreuen.

(zu empfehlen sind längliche Teigwaren wie: Spaghetti, Bucatini, Trenette, Strangozzi, Pici)

Parmigiana di Melanzane

Ingredienti: 700 gr di melanzane; 350 gr di mozzarella; 550 gr di pelati di pomodoro frullati; 10 gr di foglie di basilico; 100 gr di parmigiano reggiano; 50 cc di olio extravergine di oliva; 100 gr di farina 00 (per infarinare le melanzane); 1000 cc di olio di semi (per friggere); sale.

Preparazione: - Tagliare le melanzane a fette di circa 3 mm di spessore; mettere le fette in un vassoio cospargendole leggermente di sale (per togliere acqua); dopo 15 minuti asciugarle con carta da cucina e, poche per volta, infarinarle; friggerle, in uno strato leggero di olio di semi molto caldo, in una padella ampia; quando sono rosolate da ambo i lati passarle in carta da cucina per togliere l'olio in eccesso; tritare la mozzarella in pezzetti piccoli; prendere una teglia da forno da cm 20 x 30 circa, ungere bene il fondo con olio extravergine di oliva; adagiare sul fondo uno strato di fette di melanzana fino a coprirlo completamente; spargere sopra un po' di mozzarella, di pelati frullati alcune foglie di basilico spezzettate a mano ed il parmigiano grattugiato, completare con un filo d'olio extravergine; ripetere l'operazione per tre/quattro strati, avendo cura di riservare all'ultimo strato una quantità maggiore di e parmigiano rispetto ai primi; cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Eggplant Parmesan

Ingredients: 700 gr (25 oz) eggplant; 350 gr (12,5 oz) fresh mozzarella; 550 gr (19,5 oz) peeled whole tomatoes - blended; 10 gr (0,3 oz) fresh basil leaves; 100 gr (3,5 oz) grated parmesan (preferably Parmigiano Reggiano); 50 Ml extra-virgin olive oil; 100 gr Bread flour; 1000 Ml corn or sunflower oil (for frying); salt.

Preparation: - Cut the eggplant into 3 mm slices; Lay the slices in a tray and sprinkle salt on

them (to draw out the water); After 15 minutes, dry them carefully with a paper towel, then coat them with flour; In a large frying pan, fry them in a thin coating of hot oil; Once both sides are brown, place them on a paper towel to rid the excess oil; Cut the mozzarella into small pieces; Coat the bottom of a 20x30 cm. baking dish with extra virgin olive oil; Cover the bottom of the dish with a layer of eggplant slices; Sprinkle some mozzarella, some tomato sauce, some basil leaves and grated parmesan, and complete the layer with a drizzle of extra virgin olive oil; Repeat for 3-4 layers, making sure to leave more parmesan for the final layer; Bake at 180°C (350F) for 20 minutes.



Aubergine Parmigiana

Zutaten: 700 g Auberginen; 350 g Mozzarella; 550 g Schälto­maten, püriert; 10 g Basilikum­blät­ter; 100 g Parmesan; 50 ml Natives Olivenöl; 100 g glattes Mehl (zum Bemehlen der Auberginen); 1 l Keimöl (zum Frittieren); Salz.

Zubereitung: - Die Auberginen in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden; die Scheiben auf einen Teller legen und leicht salzen (um sie vom Wasser zu befreien); nach 15 min mit Küchenpapier abtrocknen und in Mehl wenden; in einer breiten Pfanne in sehr heißem Keimöl frittieren; nachdem sie auf beiden Seiten goldgelb sind, auf Küchenpapier abtropfen lassen; den Mozzarella in kleine Stückchen schneiden; eine feuerfeste Form mit etwa 20 x 30 cm einölen; eine Schicht Auberginen bodenbedeckt auflegen; dann mit Mozzarella-Stückchen, pürierten Schälto­maten, einige von Hand zerleinerte Basilikumblätter und geriebenen Parmesan bestreuen und mit einem Hauch Nativem Olivenöl übergießen; auf diese Art drei/vier Schichten formen; die letzte Schicht mit viel Parmesan bestreuen; bei 180° 20 min backen.

MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.



Vitigno Sagrantino 100%.

Vendemmia manuale seconda decade di ottobre

Affinamento 36 mesi totali, così ripartiti: 12 mesi in legno piccolo - Barriques o Tonneaux - 12 mesi in acciaio - 12 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino intenso con sfumature granato (tipico del vitigno Sagrantino).

Bouquet speziato, con sentori di cannella, che non deve coprire gli aromi di frutta rossa, ciliegia o amarena, che può evolvere a prugna secca con l'affinamento in bottiglia. Molto pieno e persistente, piuttosto tannico con fondo amarognolo gradevole.

Abbinamento con secondi piatti di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.

È un vino che può evolvere in bottiglia, se ben conservato, per 10 e più anni.

Grape variety Sagrantino 100%

Hand picking from the tenth to the twentieth of October

Aging a total of 36 months, divided as follows: - 12 months in small oak barrels - barriques or tonneaux - 12 months in steel vats - 12 months in the bottle

Colour intense ruby-red with hues of garnet (typical of Sagrantino varietal)

Bouquet spicy, with a hint of cinnamon which doesn't overpower the mixed berries, cherry or black cherry flavour; with aging and refining in the bottle, it will acquire an aroma of dried prunes.

Very full and persistent, quite tannic with an agreeable, crisp flavour.

Ideal with red meat dishes, game and mature cheeses

This is a wine which will evolve in the bottle. If it is stored properly it will mature for at least ten years.

Rebsorte Sagrantino 100%

Händische Weinlese in der zweiten Oktoberhälfte

Ausbau er muss mindestens für 36 Monate ausgebaut werden, dass schreibt das Herstellungsgesetz vor. Wir bauen ihn für 12 Monate in kleinen Fässern - Barriques oder Tonneaux - aus, dann für weitere 12 Monate in Stahltanks und mindestens 12 Monate in der Flasche.

Farbe intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen (typisch für den Sagrantino)

Duft würzig, mit Noten nach Zimt, die nicht die Aromen von verschiedenen roten Früchten, vor allem die Amarena-Kirschen, bedecken. Mit der Zeit entwickelt sich das Aroma bis hin zur getrockneten Pflaume. Voll und anhaltend, eher tanninhaltig mit angenehm bitteren Abgang.

Speiseempfehlungen Hauptgerichte mit rotem Fleisch, Wild und reifen Käsesorten

Es ist ein Wein, der sich in der Flasche weiter entwickeln kann, damit er sein ganzes Reifepotenzial mitteilen kann. Ein Lagerpotenzial von 10-12 Jahren sollte daher keine Hürde sein.

Coscio di agnello al forno

Ingredienti: 1 coscio di agnello; (in Italia circa gr. 1800 - 2000); 100gr. di prosciutto o pancetta; 100 gr di formaggio semifresco; (tipo emmenthal o Asiago); sale grosso; rosmarino; aglio; salvia; 150 gr. di burro; 150 c.c di olio extravergine di oliva; 500 c.c vino bianco secco.

Preparazione: togliere dal coscio la pellicina traslucida che lo ricopre; (si può anche dissosare per porzionarlo meglio, in questo caso va legato, dopo la farcitura, con lo spago da arrosti); farcirlo con l'apposito coltello in vari punti con prosciutto o pancetta e formaggio, qualche grano di sale grosso ed alcune foglie di rosmarino; adagiare il coscio in una teglia di dimensioni adeguate e con il bordo di 8 - 10 cm; irrorare con olio extravergine e cospargere il coscio con fiocchetti di burro; aggiungere rosmarino, salvia e 2 - 3 spicchi di aglio intero; porre nel forno già caldo a 250°; fare rosolare girandolo ogni tanto; quando è ben rosolato aggiungere il vino bianco, coprire con carta da forno, sempre con la temperatura a 250° portare a cottura fino alla completa evaporazione del vino.

(è il piatto del giorno di Pasqua o dei giorni di festa importanti)

Leg of lamb

Ingredients: A leg of lamb (in Italy about gr. 1800 - 2000 or 63.5 - 70 oz); 100 gr (3,5 oz) ham or bacon; 100 gr (3,5 oz) of cheese semi-fresh; (like Emmental or Asiago); salt; rosemary; garlic; sage; 150 gr. (5,5 oz) butter; 150 Ml of extra virgin olive oil; 500 Ml Dry white wine.

Preparation: Remove the leg from the semi-transparent pellicle covering it, (you can also

debone for better portioning, in this case tie with cooking string after filling); stuff it with suitable knife at different points with ham or bacon and cheese, rock salt and some rosemary leaves; Place the thighs in an appropriate baking dish and with an 8 - 10 cm (3 - 4 Inch) edge; sprinkle with extra virgin olive oil and place flakes of butter on the leg; add rosemary, sage and 2 to 3 whole cloves of garlic; put into a 250° C (480° F) preheated oven; occasionally Turning the leg to seal and brown all sides; when golden in color, add the white wine, cover with baking paper, always with the temperature at 250°C (480° F) cook till complete evaporation of wine.

(This is the "dish of the day" at Easter and important public/bank holidays)

Gebratene Lammkeule

Zutaten: 1 Lammkeule (1,8 - 2 kg); 100 gr Schinken oder Bauchspeck; 100 gr Käse (z. B. Emmentaler); Grobes Meersalz; Rosmarin; Knoblauch; Salbei; 150 gr Butter; 150 ml Natives Olivenöl; 500 Ml Weißwein.

Zubereitung: Die Keule von der durchsichtigen Haut befreien; (um sie besser zu portionieren kann sie auch ausgelöst werden, in diesem Fall muss sie nach dem Füllen mit Spagat gebunden werden) an verschiedenen Stellen mit Schinken oder Bauchspeck und dem Käse, sowie einigen Körnern grobes Salz und einigen Rosmarinblättern spicken; die Keule in eine Pfanne mit einer Höhe von 8 - 10 cm legen; mit Öl und Butterflocken bedecken; rosmarin, Salbei und 2 - 3 Knoblauchzehen begeben; ins vorgeheizte Rohr bei 250° geben; von Zeit zu Zeit wenden; wenn die Keule schön angebraten ist, mit Weißwein aufgießen, mit Backpapier bedecken und bei 250° so lange backen, bis der Wein verdunstet ist. (ein typisches Oster- oder Feiertagsgericht)

■ ■ Anatra alle prugne

Ingredienti: 1 Anatra di circa 1000 - 1200 gr pulita; 200 gr di prugne secche denocciolate; 100 c.c. di vino bianco secco; 100 gr di succo di arancia; 30 gr di succo di limone; 50 c.c. di olio extravergine di oliva; sale e pepe.

Preparazione: mettere l'anatra tagliata a pezzi (4 in genere) in una teglia da forno; irrorarla con l'olio extravergine, salare con sale grosso e spolverarla con un po' di pepe appena macinato; farla ben rosolare in forno preriscaldato a 250°; quando è ben rosolata aggiungere il vino bianco, il succo d'arancio e di limone; fare cuocere coprendo la teglia con carta da forno; a cottura quasi completata aggiungere le prugne e fare insaporire per qualche minuto; sistemare i pezzi d'anatra in un piatto di portata guarnire con le prugne e cospargere con l'unto di cottura; servire ben caldo.

in a baking dish; sprinkle with extra virgin olive oil, season with salt and sprinkle with a little freshly ground pepper; cook till golden brown in a preheated oven at 250° C (480° F); when golden in color, add the white wine, orange juice and lemon; cook in a pan covered with baking paper; when almost done add the plums and cook for a few minutes; place the duck pieces in a suitable serving dish and garnish with the plums and sprinkle with cooking grease; serve hot.



🇩🇪 Ente mit Dörrpflaumen



Zutaten: 1 Ente (etwa 1000 - 1200 g), ausgenommen; 200 gr Dörrpflaumen ohne Kerne; 100 ml Weißwein; 100 gr Orangensaft; 30 gr Zitronensaft; 50 ml Natives Olivenöl; Salz und Pfeffer.

Zubereitung: die Ente in vier Teile teilen und in eine Bratpfanne legen; mit Öl begießen, mit grobem Meersalz und frische gemahlenem Pfeffer würzen; im auf 250° vorgeheizten Rohr kräftig anbraten; anschließend mit Weißwein, Orangen- und Zitronensaft aufgießen; mit Backpapier bedecken und braten lassen; ist die Ente fast gar, die Dörrpflaumen begeben und kurz mit braten; die Entenstücke auf einer Servierplatte anrichten, mit den Dörrpflaumen garnieren und mit dem Bratensaft übergießen; sehr heiß servieren.

🇬🇧 🇺🇸 Prune Duck

Ingredients: 1000 to 1200gr (35 to 42.5 oz.) cleaned Duck; 200 gr (7 oz.) pitted prunes; 100 Ml dry white wine; 100 Ml of orange juice; 30 Ml of lemon juice; 50 Ml extra virgin olive oil; salt and pepper.

Preparation: Place the duck, cut into 4 pieces

Ossi buchi

Ingredienti: (per 4 persone) 4 ossibuchi del peso di circa 300 gr cadauno; farina 00; 200 gr di cipolla, 200 gr di sedano, 200 gr di carota; 400 gr di pomodoro pelati, frullati; 100 cc di vino bianco; 100 gr burro; prezzemolo tritato; scorza di mezzo limone; sale e pepe.

Preparazione: Incidere i bordi degli ossibuchi per evitare che si attorciglino durante la cottura e infarinarli. Fare fondere il burro in una teglia a bordi bassi di dimensioni adatte a contenere comodamente gli ossi buchi precedentemente infarinati, farli dorare bene da ambo i lati. Aggiungere le verdure tritate e farle rosolare per circa 15 minuti a fuoco moderato, aggiungendo sale e pepe. Aggiungere il vino bianco, lasciarlo assorbire a tegame coperto. Aggiungere la salsa di pomodoro e, un poco per volta, 300 cc di acqua ben calda. Coprire la teglia e lasciare cuocere per circa un'ora a fuoco moderato, girando gli ossi buchi ogni 10 minuti circa. Pochi minuti prima di ritirare dal fuoco spargete un cucchiaino di prezzemolo tritato ed alcuni pezzetti di scorza di limone. Mescolate bene e servite con la loro salsa.



“Ossi buchi” Marrowbones

Ingredients: 4 “ossibuchi” each weighing 300g. (10,5 oz.) 100 gr (3,5 oz.) Bread flour (high in protein); 200 gr (7 oz.) onion; 200 gr (7 oz.) celery; 200 gr (7 oz.) carrots; 400 gr (14 oz.) peeled tomatoes - blended; 100 ml white wine; 100 gr (3,5 oz.) butter; Chopped parsley; Zest of ½ a lemon; salt and pepper.

Preparation: Slice the edges of the meat on the bones - to avoid it twisting while being cooked - and cover them in Bread flour. Melt butter in a low-edged frying pan large enough to hold all the meat and brown. Add the chopped vegetables and brown them for about 15 minutes, adding salt and pepper. Add the white wine, cover the pan and let it absorb, then add the tomato sauce with 250 ml of hot water. Cover the pan and let it cook for circa 50 minutes. A few minutes before taking it off the heat, sprinkle a tablespoon of chopped parsley and the chopped lemon zest. Mix well and serve each one with the sauce.



Ossi Büchi

Zutaten: 4 Scheiben von der Kalbshaxe, etwa 300 g pro Scheibe; 500 g glattes Mehl (Typ 405 oder 550); 200 g Zwiebel, 200 g Stangensellerie, 200 g Karotten; 400 g Schältoaten, püriert; 100 ml Weißwein; 100 g Butter; gehackte Petersilie; Schale einer Zitrone; Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Ränder der Scheiben einschneiden, damit sich diese beim Braten nicht aufrollen und in Mehl wenden. In einer flachen Pfanne die Butter erhitzen. Auf beiden Seiten goldgelb anbraten. Das gehackte Gemüse beigegeben, 15 Minuten mitbraten, salzen und pfeffern. Mit Weißwein aufgießen, bei geschlossenem Deckel verdampfen lassen und anschließend die Schältoaten und 250 ml heißes Wasser beigegeben. Geschlossen etwa 50 Minuten garen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Petersilie und die in kleine Stückchen geschnittene Zitronenschale untermischen. Mit dem Saft bedeckt servieren.

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO D.O.C.G.



Vitigno Sagrantino 100%

Vendemmia manuale seconda e terza decade di ottobre

Appassimento le uve vengono appassite, in ambiente areato naturalmente su stuoie per almeno 40 giorni.

Affinamento 36 mesi totali: 12 in carati di rovere francese, barriques e tonneaux; 12 in acciaio e 12 in bottiglia

Colore rosso rubino intenso con sfumature granato

Bouquet tipici sentori di frutta matura con evidenti note di marmellata, prugna secca e ciliegia, il tutto arricchito da note di vaniglia, cannella e spezie tipiche del vitigno

Vino molto ampio, con grande struttura, dalla lunga persistenza aromatica e dal tipico finale tannico supportato da una piacevole dolcezza.

Abbinamento tipico abbinamento con piatti di arrosti importanti come l'agnello ed anche dolci a base di cioccolato fondente.

Vino dalle grandi capacità evolutive in bottiglia, può affinarsi in bottiglia per molti anni, migliorando sensibilmente.

Grape variety Sagrantino 100%

Hand picking last two-thirds of October

Drying - the grapes are dried ("appassite") on mats, in a naturally ventilated environment for at least forty days.

Aging total of 36 months: - 12 months in French bay oak barrels (barriques or tonneaux) - 12 months in steel vats - 12 months in bottles

Colour intense ruby red with pomegranate hues

Bouquet typical ripe fruit spores with noticeable marmalade overtones, prune and cherry, all enriched by overtones of vanilla, cinnamon and other typical species of the variety

Ideal with elaborate roast dishes, such as lamb, as well as sweets made with dark chocolate

A wine that ages very well in the bottle, it can age for many years, notably improving its quality.

Rebsorte Sagrantino 100%

Händische Lese in der dritten Oktober-Dekade

Trocknungsprozess die Trauben werden in einer natürlich luftigen Umgebung auf Matten für mindestens 40 Tage getrocknet

Ausbau insgesamt 36 Monate 12 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche, Barriques und Tonneaux; 12 Monate in Stahl und 12 Monate in der Flasche

Farbe rubinrot mit granatroten Nuancen

Bouquet typisch nach reifen Früchten mit Noten nach Marmelade, Dörpflaumen und Kirsche, angereichert mit Noten nach Vanille, Zimt und für die Rebsorte typische Gewürznoten

Sehr voller Wein mit bedeutender Struktur, sehr anhaltendem Aroma und den typischen Tanninen im Abgang gemeinsam mit einer angenehmen Süße

Ideal zu Lambraten, aber auch zu Desserts mit dunkler Schokolade

Der Wein entwickelt sich großartig in der Flasche über viele Jahre hinweg, wobei er sich beträchtlich verbessert.

■ ■ **Dolce al cioccolato**

Ingredienti: - 200gr di cioccolato fondente; 200gr di zucchero a velo; 4 uova; 150 gr di burro; 2 cucchiaini colmi Maizena o farina 00; 1 busta di vanillina.

Preparazione: Fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato insieme con il burro, lasciare intiepidire; Separare i 4 tuorli ed in una terrina montarli con lo zucchero a velo fino ad ottenere uno zabaione denso e chiaro. Incorporare in questo composto il cioccolato ed il burro, la maizena e la vanillina. Montare a neve i 4 albumi ed incorporarli al composto delicatamente con un mestolo di legno. Versare in una teglia imburata del diametro di 26 cm. Porre in forno caldo a 180° C per 45 minuti. A cottura la superficie deve presentarsi screpolata

warm. Beat 4 egg yolks adding the powdered sugar until it becomes a light "zabaione". Mix the melted chocolate/butter with the cornstarch or flour and the "vanillina". Beat 3 egg whites until stiff. Butter and flour a 26 cm. (11 Inch) baking dish. Carefully mix all ingredients together and pour into the baking dish. Bake for 40 minutes. The surface will appear cracked when finished.



🇩🇪 **Schokoladendessert**

Zutaten: 200 g Bitterschokolade; 200 g Staubzucker; 4 Eier; 150 g Butter; 2 gehäufte Löffel Maizena oder glattes Mehl; 1 Tütchen Vanillezucker.

Zubereitung: Die Schokolade gemeinsam mit der Butter im Wasserbad schmelzen und dann abkühlen lassen; 4 Dotter mit dem Staubzucker schaumig rühren.

Die geschmolzene Schokolade lauwarm untermischen, ebenso Maizena oder Mehl und den Vanillezucker.

Drei Eiklar zu Schnee schlagen.

Behutsam unterheben und die Masse in eine gefettete Form mit einem Durchmesser von 26 cm leeren.

Im vorgeheizten Rohr bei 180° C 40 Minuten backen. Die Oberfläche muss rissig erscheinen.

🇬🇧 🇺🇸 **Chocolate Dessert**

Ingredients: 200 gr (7 oz) dark chocolate; 200 gr (7 oz) powdered sugar; 4 eggs; 150 (5,5 oz) gr butter; 2 full tablespoons corn starch or Bread flour (high in protein); 1 pkg. of "vanillina" (vanilla extract).

Preparation: Preheat the oven to 180°C (350° F); Melt the chocolate and butter - in a double broiler or microwave, and let it cool down to

■ ■ Torta di Noci

Ingredienti: 100 gr di noci sgusciate; 50 gr di mandorle sgusciate; 6 uova; 100 gr di zucchero a velo; 50 gr di farina 00; 1 limone.

Preparazione: sbattere 6 tuorli d'uovo in una terrina aggiungendo 100 gr di zucchero a velo fino a quando si otterrà un composto omogeneo, unire la scorza grattugiata del limone: a parte mescolare 50gr di farina 00 con i 100 gr di noci ed i 50 gr di mandorle che in precedenza avrete leggermente tostato e triturato.

Unire i due composti ed amalgamarvi 3 albumi d'uovo montati a neve.

Versare il tutto in una tortiera imburrrata ed infarinata, cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti.

Lasciare raffreddare, trasferire in un piatto di portata, spolverizzare con zucchero a velo.

sugar until it is blended well; add the zest of the lemon. In another bowl mix 50 gr (2 oz) of Bread flour the chopped and toasted 100 gr (3,5 oz) of walnuts and the 50 gr (2 oz) or almonds. Beat 3 egg whites until stiff. Combine the two bowls of ingredients and mix in the egg whites. Butter and flour a 24 cm. (10 Inch) baking dish. Pour the batter into the baking dish, and bake for 40 minutes. Let it cool, transfer it to a plate, and sprinkle with powdered sugar.



🇬🇧 🇺🇸 Walnut Cake

Ingredients: 100 gr (3,5 oz) shelled walnuts; 50 gr (2 oz) shelled almonds; 6 eggs; 100 gr (3,5 oz) powdered sugar; 50 gr (2 oz) Bread flour (high in protein); 1 lemon.

Preparation: (Chop up and toast the walnuts and almonds). Preheat the oven to 180°C (350° F). Beat the 6 egg yolks adding the powdered

🇩🇪 Nusstorte

Zutaten: 100 g geschälte Nüsse; 50 g geschälte Mandeln; 6 Eier; 100 g Staubzucker; 50 g glattes Mehl (Typ 405 oder 550); 1 Zitrone.

Zubereitung: Die 6 Eidotter mit dem Zucker schaumig rühren und die gerieben Zitronenschale begeben: Nebenbei 50 g Mehl, 100 g gerieben Nüsse und 50 g Mandeln (leicht geröstet und gerieben) durchmischen.

Drei Eiklar zu Schnee schlagen.

Beide Gemenge vermischen und den Schnee unterheben.

In eine gefettete und bemehlte Tortenform mit einem Durchmesser von 24 cm leeren und im vorgeheizten Rohr bei 180° 40 Minuten backen. Erkalten lassen, auf einem Servierteller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.