Due ricette primaverili in compagnia di Col Vetoraz

img-3219-u-fd8cfe34

È la stagione delle erbe sulle colline del Valdobbiadene DOCG, dove la primavera fa capolino in un verdeggiare che preannuncia il trionfo di madre natura. La fantasia vola ad abbinamenti d'eccellenza anche a tavola, in piatti che possano esprimere al meglio la freschezza che regala questa stagione. Proponiamo così due ricette ideate per noi dallo chef Stefano Vocaturo che si sposano al meglio con i nostri vini: Spaghettone alla crema di erbette e i cannolicchi di laguna per brindare con il Valdobbiadene DOCG Extra Dry e Cuore di Baccalà in olio cottura, il latte di Mandorla al ginepro, la Bieta colorata da accompagnare con il nostro Valdobbiadene DOCG Brut.

La prima proposta è un delicato Spaghettone alla crema di erbette e i cannolicchi di laguna, un piatto cui si affianca il Valdobbiadene DOCG Extra Dry, scelto perché col suo leggerissimo residuo zuccherino è ideale per accompagnare la sensazione verde data dalle erbe spontanee regalando grande armonia d’insieme. Invitante e friendly, è ottenuto grazie ad un’accurata selezione delle uve di collina dell’esclusivo comprensorio di Valdobbiadene, ha un gusto equilibrato e toni eleganti.

La ricetta per 4 persone
Ingredienti
320 gr di spaghettoni (misura 8)
300 gr di erbette spontanee
300 gr di cannolicchi puliti e spurgati
Sale e pepe
Olio evo

Esecuzione
Mondare le erbette spontanee ed immergerle per 7 minuti in acqua bollente leggermente salata. Scolarle bene (mantenendo un paio di cucchiai di acqua di cottura), versarle in una padella con un filo d’olio ed uno spicchio d’aglio in camicia. Farle appassire con un po' di brodino ed aggiustare di sale e

pepe. Togliere l’aglio, frullare con l’aiuto di un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema. Mettere a mollo i cannolicchi in acqua fredda e salata per 4 ore circa avendo cura di sostituirla con dell’acqua pulita ogni ora. Una volta spurgati i cannolicchi, farli saltare in una padella con un filo d’olio evo per 5/10 minuti. Sgusciarli e tenerli al caldo. Versare la crema di erbette in una padella capiente. Cuocere gli spaghettoni al dente o seguendo i tempi di cottura indicati, scolarli nella padella con la crema ed aggiungere i cannolicchi. Impiattare e servire.

Il secondo piatto è invece il gustoso Cuore di Baccalà in olio cottura, il latte di Mandorla al ginepro, la Bieta colorata, da abbinare al Valdobbiadene DOCG Brut, scelto perché la maggiore secchezza data dal brut, che ha un buon indice di rotondità, sposa perfettamente la sapidità tipica di questo pesce. Questo è un vino di grande tendenza proveniente dai vigneti di collina esposti a ponente; è asciutto e intenso, dal perlage fine e persistente, una spuma cremosa e dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato.

La ricetta per 4 persone

Ingredienti

600 gr baccalà dissalato
1 litro olio evo
250 ml latte di mandorla
6 bacche di ginepro
300 gr bieta colorata
Un pugnetto di mandorle a lamelle tostate
Sale e pepe

Esecuzione

Versare in un pentolino il latte di mandorla con le bacche di ginepro. Portarlo a bollore lasciandolo in infusione per almeno 20 minuti. Tagliare il filetto di baccalà in 4 tranci. Versare l’olio in una pentola dai bordi alti e portarlo a 60/65°. Immergere i tranci per 15 minuti senza mai aumentare la temperatura. Mondare e sbollentare la bieta colorata per circa 7 minuti in acqua bollente leggermente salata e terminare la cottura in una padella calda con un filo di olio evo ed uno spicchio d’aglio in camicia. Impiattare il baccalà dopo averlo tamponato dell’olio in eccesso in una fondina, versare il latte di mandorla, qualche scaglietta di mandorla tostata e la bieta ripassata.