Partesa, 4 vini e 4 ricette per le festività natalizie

fabrizio-ferrari-tiramisu-wow-84d16a20

Natale è alle porte e per valorizzare la magica atmosfera delle feste, oggi è fondamentale saper abbinare i vini giusti a un menu originale e regalare così un'esperienza indimenticabile ai propri ospiti.

Per questo **Partesa** ha selezionato alcune fra le etichette più pregiate fra le quaranta cantine che distribuisce in esclusiva: vini di pregio con un ottimo rapporto qualità prezzo, capaci di soddisfare anche i palati più raffinati.

Fabrizio Ferrari, chef di Unico Milano ha pensato per Partesa quattro ricette che si sposano perfettamente a questi grandi vini, per stupire i propri ospiti con piatti che, dal solco della tradizione, arrivano ai giorni nostri con qualche tocco di novità.

fabrizio-ferrari_baccala**ANTIPASTO: BACCALÀ AL CARDAMOMO E BURRO DI CACAO CON POLENTA DI FARRO AL SEDANO RAPA**
con Blanc de Noir Nature Brut - Maison Drappier

Ingredienti per 6 persone
750 g di baccalà circa
60 g di burro di cacao
12 bacche di cardamomo verde
Pepe nero q.b.
6 cucchiai da zuppa di olio EVO
400 g di farina di farro per polenta
200 g di sedano rapa
1 l di acqua
1 cucchiaio da zuppa di olio EVO
Sale q.b.

drappier_brut-nature-zero-dosage**Preparazione**

Dissalare il baccalà in acqua per almeno 48 ore. Dividere il filetto di baccalà in scaloppe da 120 g l'una. Inserirle in sacchetti da cottura monoporzione, irrorale con 10 g circa di burro di cacao fuso e riportato a temperatura ambiente. Completare ogni sacchetto con due bacche di cardamomo e una macinata di pepe nero. Chiudere i sacchetti in vuoto al 99%, con valvola soft air aperta, e cuocere in bagno termostatato per 1 ore a 55 °C. Nel frattempo, mettere a bollire l'acqua salata e lessare per 20 minuti il sedano rapa tagliato a cubetti. A questo punto, versare un cucchiaio d'olio e la farina di farro per la polenta a pioggia, molto lentamente e rimestando energicamente con un mestolo, per evitare grumi. Cuocere per circa un'ora, girando con regolarità.

Unire in un cilindro il brodo di cottura dei sei sacchetti, unire sei cucchiai d'olio ed emulsionare col frullatore a immersione sino a incamerare tanta aria da avere un composto compatto, simile alla maionese. Ripartire nei piatti la polenta di farro. Estrarre le scaloppe di baccalà dai sacchetti e adagiarli sulla polenta. Porre un abbondante cucchiaio di emulsione su ogni porzione di baccalà e servire subito.

fabrizio-ferrari_lasagne-di-natale**PRIMO: LASAGNE DI NATALE**

con Studio Igt - Azienda Agricola Cà Rugate

Ingredienti per 4 persone

1 kg farina 00
8 uova
1 pizzico di sale
1 cucchiaio d'olio oliva
1 kg di porri di Cervere

50 g di burro
500 ml di latte fresco intero
500 ml di panna
300 g di taleggio
50 g di parmigiano + 40 g per la guarnizione

carugate_studio**Preparazione**

Preparare la pasta e stenderla in sfoglie sottili. Ricavare dei quadri di 10 cm per lato. Lessare la pasta in acqua salata. Scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Stendere su un panno assorbente ad asciugare, tenere da parte.

Pulire e tagliare a rondelle i porri di Cervere. Brasarli in casseruola con il burro e poca acqua sino a che si lasciano andare. Salare e pepare. Con l'aiuto di un frullatore, mixare il latte con il taleggio e il parmigiano. Aggiungere la panna fresca. Mescolare sino a ottenere una crema ben liscia.

In una teglia imburrata stendere il primo strato di pasta. Alternare per 4 volte i porri e la crema e finire con il quarto quadro di pasta ricoperto solo con la crema. Spolverare con poco parmigiano e cuocere in forno per 30 minuti a 160 °C. A piacere, è possibile aggiungere del tartufo bianco.

fabrizio-ferrari_cappone-ripieno-alle-castagne**SECONDO: IL CAPPONE RIPIENO ALLE CASTAGNE (MARRONS GLACÉE)**

con Roero Sru Docg - Azienda Vinicola Monchiero Carbone

Ingredienti per 6 /8 persone

1 cappone disossato
1 kg fesa di vitello
30 g di marrons glacée
40 g di parmigiano
1 uovo
1 mazzetto di prezzemolo
1 rametto di rosmarino
1 scalogno
1 bicchiere di Malvasia
1 kg di patate
Olio, burro, sale e pepe q.b.

roero_sru**Preparazione**

Cuocere al forno la fesa di vitello. Macinare la carne e aggiungere i marrons glacée, il parmigiano, l’uovo crudo, il mazzetto di prezzemolo e sale e pepe.
Riempire il cappone con il ripieno così ottenuto e cucire tutte le aperture. Rosolare il cappone in casseruola con poco burro, un filo d'olio d'oliva, il rosmarino e lo scalogno. Coprire e cuocere con il coperchio per 40 minuti. Bagnare con 1 bicchiere di malvasia e lasciar sfumare. Finire la cottura lentamente, spostando in forno a 180 °C per un’ora circa. Lasciare raffreddare lentamente aprendo poco il forno spento. Togliere il filo e irrorare con la salsa ottenuta. Nella stessa, cuocere 1 kg di patate tagliate a pezzettoni, ma con la buccia (ben lavata). Tagliare il cappone a grosse fette e servire con le patate salsando con il fondo di cottura.

roeno_cristinaDOLCE: TIRAMISU WOW

con Vendemmia Tardiva Cristina - Azienda Agricola Roeno