

Ricette

toscane

Visitare la Toscana è sempre magico. Le sue spiagge, la bellissima campagna fanno sì che questa regione italiana sia una delle più affascinanti del mondo. È bellissimo perdersi tra i sentieri e le piccole strade di campagna della valle del Chianti, tra gli odori caratteristici e le meraviglie architettoniche come chiese, castelli e ville signorili, che si alternano tra le colline e i cipressi, regalando un panorama quasi fiabesco. In questa regione a essere protagonisti sono soprattutto la cultura, l'arte e l'enogastronomia.

Dove mangiare

Taverna del Guerrino, Greve in Chianti

La Taverna del Guerrino nasce nel 1983 e da allora non ha mai modificato la propria filosofia, che è quella di proporre pochi piatti nel menù, però di qualità. Tutti i vini provengono tutti da piccole produzioni locali di Chianti Classico, rigorosamente selezionate. Da oltre 20 anni il ristorante è segnalato da Osterie d'Italia-Slow Food, oltre a tante altre guide italiane e straniere tipo Rough Guide, Le Routard, Le Guide Bleu.

Dove dormire

Hotel Le Fontanelle ** Castelnuovo Berardenga SI**

A meno di 20 km da Siena, in una collocazione esclusiva nel cuore del Chianti, si erge l'Hotel Le Fontanelle, Hotel 5 Stelle con Ristorante e Area Benessere, circondato da panorami mozzafiato e viste imperdibili. Il complesso architettonico, di origine medievale, si trova sulla sommità di una collina da cui si domina tutto il verde orizzonte senese. Le camere eleganti e raffinate, caratterizzate da ampi spazi e arredi di gusto, sono contornate da prestigiose aree comuni, dove gli Ospiti trovano sempre a disposizione il Servizio personalizzato dello Staff.

Tortino di zucchine



INGREDIENTI
 6 zucchine grosse • 3 cipolle bianche grosse
 4 uova intere • 2 cucchiai colmi di formaggio
 grattugiato • 3 foglie di basilico • 1 barattolo di
 pelati • Olio d'oliva extravergine q.b. • Burro
 q.b. • Pangrattato q.b. • Sale q.b.

ESECUZIONE

Tagliare a pezzi le zucchine, le cipolle e il basilico. Trasferire tutti e tre gli ingredienti in una casseruola e aggiungere un po' di olio e il sale. Coprire con un coperchio e cuocere lentamente. Aggiungere i pelati e proseguire la cottura. Quando il composto si sarà ritirato, togliere dal fuoco e far

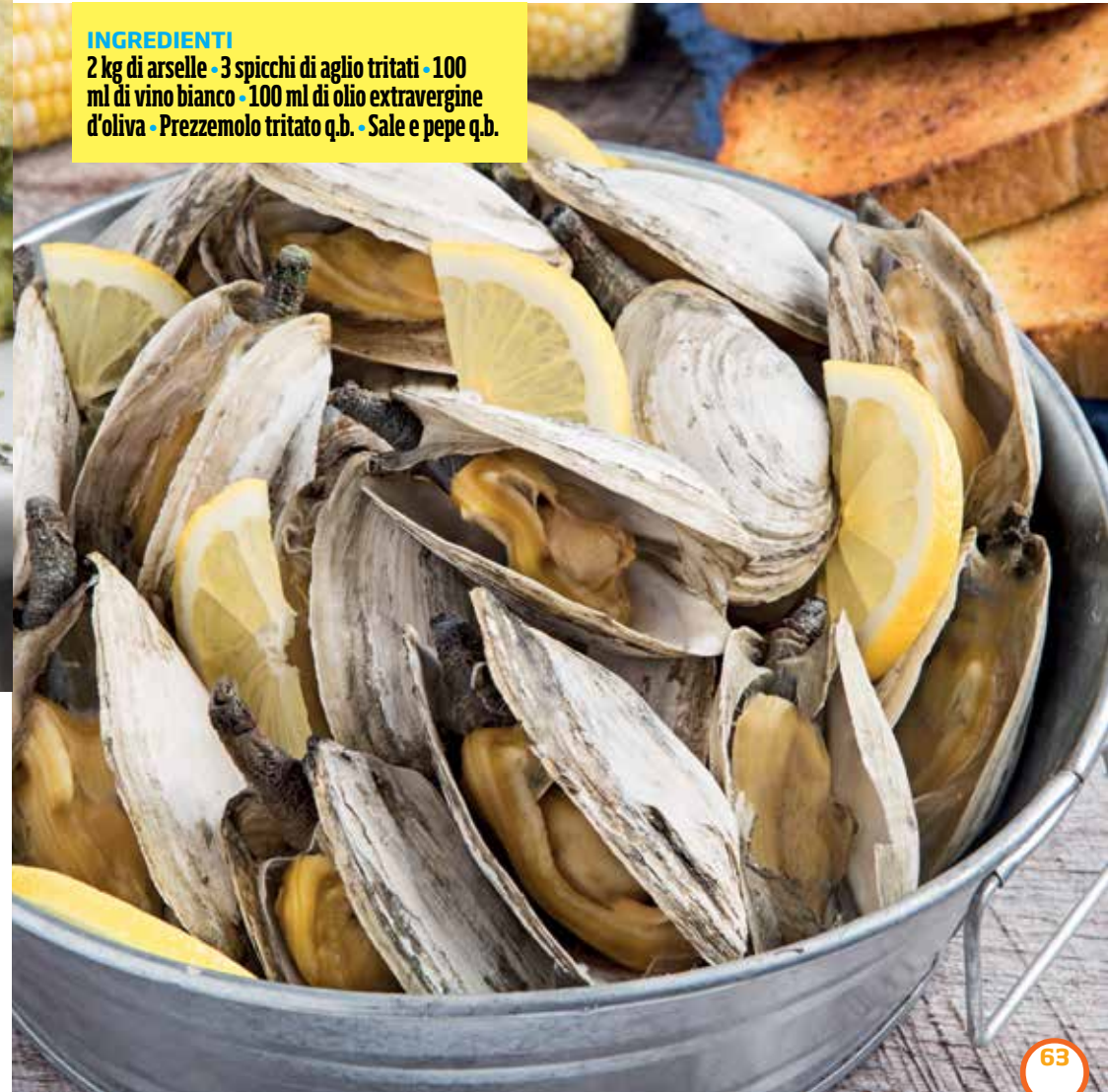
freddare completamente. Aggiungere le uova e il formaggio grattugiato. Amalgamare bene il tutto. Ungere una teglia da forno con il burro e spolverarla con uno strato di pangrattato. Versarvi sopra il composto e ricoprirlo con ulteriore pangrattato. Infornare alla massima temperatura per circa 20 minuti. ♦

Arselle alla maremmana

Raschiare il guscio e pulire sotto acqua corrente le arselle. Inserirle in una padella e cospargerle con l'olio e il vino. Accendere il fuoco e farle cuocere a fiamma vivace per farle aprire. Una volta aperte, sgocciolarle e mettere da parte. Ag-

giungere nella padella l'aglio e il prezzemolo tritati, il pepe e il sale. Proseguire la cottura a fuoco vivo per ridurre il liquido alla metà e quindi aggiungervi nuovamente le arselle. Insaporire il tutto per qualche minuto e servire. ♦

INGREDIENTI
 2 kg di arselle • 3 spicchi di aglio tritati • 100
 ml di vino bianco • 100 ml di olio extravergine
 d'oliva • Prezzemolo tritato q.b. • Sale e pepe q.b.



Baccalà con cipolline in umido

Tritare la carota e il sedano. Lavare, togliere le lische, spellare e tagliare a pezzi il baccalà. Asciugarlo bene, infarinarlo e poi friggerlo in una casseruola con abbondante olio. Scolarlo e metterlo da parte. Rosolare nell'olio evo il trito di verdure insieme alle

cipolline. Aggiungere la salsa di pomodoro diluita con un mestolo di brodo. Mescolare il tutto e far bollire lentamente fino a portare a cottura le cipolline, quindi aggiungervi il baccalà. Amalgamare tutti gli ingredienti, mescolando bene, prima di servire. ♦

INGREDIENTI

800 g di baccalà tenuto in bagno • 500 g di cipolline
1 carota • 1 costa di sedano • Olio evo q.b. • Olio di semi per friggere q.b. • 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
1 mestolo di brodo • Farina q.b. • Sale q.b.



ESECUZIONE

Triglie alla livornese



ESECUZIONE

Incidere i pomodori e sbollentarli in acqua bollente. Togliere la buccia e i semi e tagliarli a cubetti. In un recipiente largo mettere qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva con una cipolla tritata finemente, un pizzico di peperoncino, lo spicchio d'aglio schiacciato e fare insaporire. Aggiungere la polpa dei pomodori, regolare di sale e cuocere per 10 minuti. Unire anche le triglie

al sugo e cuocerle per 15 minuti, girandole con delicatezza. Una volta cotte, cospargerle con un po' di prezzemolo tritato e servirle. ♦

INGREDIENTI

1 kg di triglie • 1 kg di pomodori ramati maturi
1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • Olio extravergine d'oliva q.b. • 1 cucchiaio di prezzemolo • Peperoncino q.b. • Sale q.b.