



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

Ricette

FAGIOLI ZOLFINI LESSI

500 gr di fagioli zolfini

2 spicchi di aglio

1 carota

1 costola di sedano

3-4 foglie di salvia

Per lessare i fagioli bastano due ore con pentola a pressione: tale cottura oltre ad essere più rapida permette di mantenere intatti i sapori degli alimenti. Se si decide di cuocerli con la cottura tradizionale, occorre, la sera precedente, mettere a mollo i fagioli per l'intera nottata.

FAGIOLI AL FIASCO

1 fiasco di vetro

300 gr di fagioli zolfini

2 spicchi d'aglio

2/3 foglie di salvia

sale, pepe

olio extra vergine di oliva

La cottura tradizionale al fiasco richiede la presenza di un camino acceso. Occorre riempire il fiasco con gli ingredienti sopra descritti e colmare il fiasco fino al collo con acqua. Coprire poi con della stoppa o del cotone la "bocca" del fiasco così che possa lentamente evaporare. Posizionare quindi il fiasco sulla cenere vicino al fuoco del camino per almeno una nottata, assicurandosi che la brace presente possa mantenersi per tutta la notte.

A mattina i fagioli saranno pronti, da gustare semplicemente con un filo di olio extra vergine a crudo sopra di essi.

La "versione moderna" del fiasco permette una cottura più rapida e senza camino grazie ad un apposito "spargi fiamma", ottenendo un risultato forse meno suggestivo ma certamente ottimo al palato.



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

Ricette

CECI PICCINI LESSI

500 gr di ceci piccini

2 spicchi di aglio

1 carota

1 costola di sedano

3-4 foglie di salvia o rosmarino

Con la cottura tradizionale occorre prevedere l'ammollo dei ceci fin dal giorno precedente.

Farli quindi cuocere per almeno 3-4 ore sul fuoco con l'aggiunta degli odori sopra descritti mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo acqua calda se il liquido evapora più del necessario. Al momento di servirli condirli con abbondante olio extra vergine d'oliva.

CROSTONE CON CAVOLO NERO E FAGIOLI ZOLFINI

200 gr. di cavolo nero già pulito

1 spicchio di aglio intero

50 gr. di fagioli zolfini lessati

6 fette di pane toscano tostato

sale e pepe

Pulire il cavolo nero togliendo la parte di costola e tenendo solo la parte verde.

Con un coltello sminuzzare in piccole parti e far saltare il tutto in un tegame antiaderente per 10/15 minuti, assieme a dell'olio extra vergine di oliva e ad uno spicchio di aglio intero.

Aggiungere sale e pepe.

Togliere quindi dal fuoco e posizionare un po' del cavolo cotto sopra alle fette di pane, tagliate a metà, tostate al camino o sul forno.

Infine, guarnire con 3-4 fagioli zolfini, un po' di pepe ed un filo di olio extra vergine di oliva.



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

Ricette

FAGIOLI ZOLFINI ALL'UCCELLETTO

500 gr di fagioli zolfini lessati
3-4 salsicce
foglie di salvia
250 ml circa di passata di pomodoro
olio extra vergine di oliva

Soffriggere nell'olio extra vergine di oliva l'aglio, la salvia e le salsicce precedentemente spellate, aggiungere la passata di pomodoro ed i fagioli zolfini con il loro brodetto e far cuocere fino alla densità desiderata. Aggiungere sale alla fine solo se necessario, poiché le salsicce bollendo intensificano già il sapore.

PAPPA COL POMODORO

500 gr di pane toscano cotto a legna rafferma di almeno 5/6 giorni
250 ml di passata di pomodoro o pomodori san marzano maturi
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
300 ml di brodo vegetale
1 spicchio di aglio
foglie di basilico fresco
sale pepe e peperoncino

Far soffriggere in abbondante olio extra vergine di oliva lo spicchio di aglio.

Togliere poi lo spicchio di aglio, aggiungere a pezzetti il pane rafferma e coprire il tutto con la passata di pomodori.

Se necessario aggiungere del brodo e far cuocere per almeno 20/30 minuti. Aggiustare di sapore con l'aggiunta di sale, pepe e peperoncino. Una volta arrivati a fine cottura, aggiungere foglie di basilico fresco. Servire sul piatto di portata ultimando con un filo di olio extra vergine di oliva



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

Ricette

RIBOLLITA

300 gr di fagioli zolfini
1 cipolla
2 carote
1 patata (2 se piccole)
1 ciuffetto di prezzemolo
1 costola di sedano
1 mazzetto di cavolo nero
passata di pomodoro
olio extra vergine di oliva
sale e pepe

Dopo aver lessato i fagioli zolfini, lasciarne alcuni interi e gli altri passarli al passatutto o minipimer.

Preparare a parte un soffritto con olio e cipolla tritata e quando è appassita versarvi il passato di fagioli.

Aggiungere poi tutte le verdure tagliate a piccoli pezzi, il cavolo nero tritato e un po' di passata di pomodori.

Aggiustare con sale e aggiungere acqua se il brodo di fagioli è troppo denso e non è più sufficiente per cuocere le verdure.

Portare ad ebollizione girando il tutto e successivamente chiudere la pentola a pressione e far cuocere per circa 30 minuti (ovviamente si può fare anche nella pentola normale ma i tempi si allungherebbero ed occorrerebbe sempre rimestare il brodo, perché la passata di fagioli tende a depositarsi al fondo con il rischio di bruciature).

Nel frattempo preparare il pane toscano raffermo tagliato a fettine in un tegame largo e versarvi il brodo ottenuto.

Quindi rimettere sul fuoco e far "ribollire", girando con olio extra vergine di oliva fino a ottenere una sufficiente densità ed aggiungendo alla fine i fagioli zolfini lasciati interi.



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

Ricette

VELLUTATA DI CECI PICCINI CON DADOLATA DI PANE TOSCANO TOSTATO

500 gr di ceci piccini lessati
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio intero
dadini di pane toscano tostato

In un tegame far soffriggere nell'olio sia l'aglio che il rametto di rosmarino.

Una volta che l'olio si sarà insaporito, togliere l'aglio e il rosmarino e aggiungere i ceci lessati. Far cuocere per qualche minuto, dopo di che togliere dal fuoco e frullare il tutto fino ad ottenere una crema corposa ed omogenea.

Servire accompagnando la vellutata con dadini di pane toscano tostati e un filo d'olio extra vergine di oliva.

GELATO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

400 ml di latte
100 ml di panna
100 gr di zucchero
100 ml di olio extra vergine di oliva
5 gr di sale

In un pentolino, scaldare il latte con l'aggiunta dello zucchero e del sale senza però farlo bollire. Togliere dal fuoco e farlo raffreddare.

Aggiungere poi la panna e l'olio. Versare tutto il composto all'interno della gelatiera e far lavorare per circa 30 minuti, o comunque fino a quando il gelato non risulterà spumoso.

Togliere quindi dalla gelatiera e posizionarlo in congelatore fino al momento dell'uso.

E' consigliabile servire il gelato tra gli antipasti, accompagnato da una piccola degustazione di formaggi.