



Ricette

Ricette | Pubblicato in DoctorWine N°191

Arrosto di vitellino con friarielli e cavolfiore allo zafferano

di Antonella Amodio 07-01-2017



Ingredienti per 6 persone:

800 gr pezzo intero di arrosto di vitellino, legato a spago, 1 kg di friarielli*, 500 gr cimette di cavolfiore, aglio, peperoncino, sale, olio extravergine q.b., 50 gr zafferano in polvere, 1 cipollina

Preparazione:

Rosolare nell'olio caldo (circa 4 cucchiaini) insieme alla cipollina il pezzo di carne. Lasciar cuocere per pochi minuti a temperatura medio/alta, per permettere di sigillare i succhi, fino a doratura omogenea. Poi sistemare la carne in una teglia da forno insieme al suo condimento, chiudere con carta stagnola e cuocere per trenta minuti a 180 gradi.

Nel mentre lessare i friarielli in acqua calda per cinque minuti, scolarli e trasferirli in un recipiente. Soffriggere in una padella l'aglio tagliato a pezzetti e il peperoncino, aggiungere i friarielli e cuocere velocemente a fuoco alto per pochi minuti, giusto il tempo di insaporirli. Salare e spegnere.

Cuocere le cimette di cavolfiore, al dente, in acqua con lo zafferano. Mettere da parte.

Una volta pronta la carne, attendere qualche minuto prima di affettarla e sistemare nel piatto con friarielli e cavolfiori.

*I friarielli sono le infiorescenze della cime di rapa appena sviluppate, che crescono nel periodo invernale, nella zona del casertano e nell'agro nocerino. Sono utilizzati nella cucina campana in svariate ricette, dal classico soffritto in olio, aglio e peperoncino, fino a timballi e come condimento per la pizza. Il piatto più famoso li vede abbinati con la salsiccia. La cottura tradizionale vuole che appena lavati si gettino in olio bollente, conservando così il tipico retrogusto amarognolo, per chi volesse attuire questa caratteristica, invece, possono essere lessati velocemente in acqua.

Vino in abbinamento:

Vecchie Vigne Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Umani Ronchi

Un vino che nasce per esaltare e conservare il valore qualitativo e storico di 10 ettari di vecchie vigne coltivate nel fondo di Montecarotto. La particolare posizione e il grande equilibrio vegeto-produttivo di queste vecchie viti impiantate nei primi anni '70, permettono la produzione di questo cru di Verdicchio dal profumo molto floreale, con note di fiori di campo, poi frutta esotica e pesca bianca. Il sapore è pieno e deciso, salino, corposo ma teso e molto persistente.

Zona di produzione: il fondo di Montecarotto nei Castelli di Jesi. I vigneti, di età superiore ai trentacinque anni, e allevati a doppio capovolto, si trovano a circa 300 metri sul livello del mare, su una collina esposta ad est/sud-est. Il terreno, molto profondo, franco argilloso, piuttosto fresco, rappresenta la condizione ottimale per un vitigno come il verdicchio.

Vitigni: verdicchio 100% con una resa per ettaro compresa tra i 60 ed i 70 q.li.

Produzione: la vendemmia è eseguita a mano, e le uve raccolte in cassette. Normalmente si svolge nel periodo compreso tra la prima e la seconda decade di ottobre, quando le uve hanno raggiunto una perfetta maturazione. Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione, in serbatoi di acciaio a una temperatura che va dai 16 ai 18°C, si protrae per 10-15 giorni. Non si effettua fermentazione malolattica per preservare freschezza e acidità. La fase di affinamento dura circa 10 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con i propri lieviti di fermentazione in serbatoi di cemento. Il vino riposa in bottiglia alcuni mesi prima di essere messo in commercio.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

Abbinamenti consigliati: carne bianca arrosto, pesce arrosto, paste ripiene.

