



# VINO BIANCO IN CUCINA

## Risotto al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [Il risotto al vino bianco](#)
- [Risotto al vino bianco e zucchine](#)
- [Risotto al vino bianco e salmone](#)
- [Risotto al vino bianco, salmone e robiola](#)
- [Risotto al vino bianco salsiccia e zafferano](#)

## Il risotto al vino bianco



Il risotto al vino bianco è estremamente semplice e veloce da preparare, nonché leggero e gustoso.

Per quattro persone dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

400 g di riso italiano per risotti

1 cipolla bianca di medie dimensioni

20 g di burro

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

30 grammi di parmigiano grattugiato

500 bicchieri di vino bianco leggero

1 litro e ½ di brodo vegetale caldo

150 ml di panna da cucina

sale

Tritate la cipolla e ponetela a dorare in un tegame di coccio antiaderente con olio d'oliva. Una volta dorata alzate la fiamma e tostate il riso per qualche minuto, prima di iniziare lentamente a unire il vino e a farlo sfumare. Una volta evaporato continuate fino a fine cottura sfumando il brodo ben caldo salando a piacere. A fine cottura unite la panna con il burro e il parmigiano e mantecate bene prima di servire a tavola.

## Risotto al vino bianco e zucchine

Le zucchine sono tra gli ortaggi più indicati per cucinare il riso con il vino. La ricetta è comunque semplice e gustosa e per quattro persone procuratevi i seguenti ingredienti:

1 cipolla bianca

1 zuccina grande

Olio extravergine di oliva

360grammi di riso italiano per risotti

500 ml di vino Chardonnay

1 litro di brodo di carne caldo

150 grammi di parmigiano grattugiato

Sale e pepe

Tagliate finemente la zuccina a fette e tritate la cipolla. Iniziate a dorarla con tre cucchiaini d'olio quindi alzate la fiamma per tostare il riso e iniziate a sfumare lentamente il vino fino a farlo evaporare del tutto. Aggiungete quindi mezzo litro di brodo e aggiungete le zucchine facendo sfumare lentamente il brodo per poi aggiungerlo come di consueto. Salate e pepate e quindi terminate la cottura secondo il tempo indicato sulla confezione. Una volta cotto aggiungete il parmigiano e servite. Se volete potete accompagnare il risotto con un bianco secco.

## Risotto al vino bianco e salmone



Ancora una ricetta semplice da preparare ma questa volta con il pesce. Per quattro persone procuratevi:

1 cipolla

1 porro

2 spicchi d'aglio

200 grammi di salmone affumicato

350 grammi di riso italiano per risotti

250 ml di vino bianco secco

1 litro di brodo vegetale caldo

50 grammi abbondanti di parmigiano reggiano

sale e pepe nero

olio extravergine d'oliva

Tritate il porro, la cipolla e l'aglio e quindi dorateli con tre cucchiaini di olio d'oliva in un tegame di coccio antiaderente, quindi alzate la fiamma per tostare il riso. Dopo un paio di minuti iniziate a

sfumare il vino e una volta evaporato iniziate con il brodo come in tutti i risotti. Salate e pepate fino al termine della cottura. Intanto tritate il salmone e una volta cotto, aggiungetelo con il parmigiano, quindi servite nei piatti. Da servire con un bianco amabile.

## Risotto al vino bianco, salmone e robiola

Questa ricetta è abbastanza simile a quella precedente ma prevede alcune differenze tra cui il metodo di cottura. Per 2 persone procuratevi:

200 grammi di riso italiano per risotti

3 fette di salmone affumicato

250 ml vino bianco aromatico

400 ml di brodo vegetale

100 grammi di robiola

olio extravergine d'oliva

erba cipollina fresca

Scaldare 4 cucchiai d'olio in una pentola a pressione e quindi alzate la fiamma per tostare il riso. Tagliate finemente il salmone e iniziate a sfumare il vino, aggiungendo quasi subito il pesce. Una volta sfumato il vino aggiungete tutto il brodo e chiudete la pentola a pressione con il fuoco al massimo. Al fischio classico della pentola ponete la fiamma al minimo e cuocete per la metà del tempo di cottura indicato sulla confezione. Intanto tritate l'erba cipollina e una volta spento il fuoco e aperta la pentola, mescolate con la robiola mescolando bene e quindi servite con l'erba cipollina sul riso impiattato. Questo piatto si accompagna con un buon bianco aromatico.

## Risotto al vino bianco salsiccia e zafferano

Dopo una ricetta di pesce passiamo ad una con carne con cui cuocere il riso al vino bianco. Anche questa è una ricetta semplice che può essere preparata anche da chi non ha molta dimestichezza con la cucina.

Per due persone preparate quindi i seguenti ingredienti:

160 grammi di riso fino italiano per risotti

50 grammi di salsiccia fresca.

Mezza cipolla bianca

200 ml di vino bianco secco

500 ml di brodo di carne bovina

1 bustina di zafferano

20grammi di Grana Padano grattugiato.

Iniziate con il tritare la cipolla e a togliere la pelle alla salsiccia per tritarla con la cipolla, quindi ponete a scaldare dell'olio in un tegame di coccio antiaderente aggiungendo dopo due minuti un goccio d'olio. Alzate quindi la fiamma e mettete a tostare il riso per qualche minuto. Iniziate quindi la solita procedura sfumando prima il vino fino a farlo evaporare e poi iniziando ad aggiungere il brodo fino a fine cottura. Quindi una volta cotto sciogliete lo zafferano in un quarto di bicchiere di acqua calda e unitelo al riso. Aggiungete il parmigiano e servite a tavola con un buon bianco aromatico. A parte tritate del prezzemolo fresco in caso di richiesta del vostro ospite.

## Coniglio al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [La ricetta classica](#)
- [Coniglio al rosmarino, salvia e vino bianco](#)
- [Arrosto di coniglio al vino bianco](#)

### La ricetta classica



La ricetta classica del coniglio al vino bianco è semplice da preparare anche se la sua cottura richiederà quasi un'ora di tempo. Va quindi preparata per tempo. Per sei persone dovrete procurarvi:

1 coniglio intero di peso leggermente maggiore di 1 kg

50 cl di vino bianco aromatico a bassa acidità

½ limone

1 spicchio d'aglio

2 foglie d'alloro

2 foglie di timo fresco

2 ciuffetti di prezzemolo

olio extravergine d'oliva

sale e pepe nero a piacere

Il coniglio va lavato e tagliato in pezzi, messo in un tegame e cotto per dieci minuti senza alcun condimento in modo da fargli perdere un pochino d'acqua. Una volta svolta quest'operazione mettete tre cucchiaini d'olio in un tegame pulito e quindi iniziate a cucinare di nuovo il coniglio facendolo cuocere bene in tutte le sue parti. Dopo altri 10 minuti iniziate a salare e pepare, aggiungendo il timo e l'alloro. Unite il vino e fate cuocere a fuoco moderato per 40 minuti. Qualche minuti prima del punto di cottura unite anche l'aglio e il prezzemolo, che avrete tritato, il succo del limone e la sua scorza grattugiata. Potrete quindi servire accompagnando questo piatto con fagiolini o zucchini.

### Coniglio al rosmarino, salvia e vino bianco

Anche questa ricetta è molto semplice e simile nella preparazione alla precedente. Sempre per sei persone

procuratevi:

1 coniglio intero di peso leggermente superiore al chilogrammo

50 cl di vino bianco aromatico a bassa acidità

4 foglie di salvia

2 rametti di rosmarino

25 grammi di burro

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 cucchiaini di farina

sale e pepe a piacere

Lavate il coniglio e tagliatelo a pezzi, come nella ricetta precedente e iniziate a sciogliere il burro con l'olio d'oliva in un tegame ben fondo. Aggiungete quindi il coniglio che avrete preventivamente asciugato e alzate il gas. Tritate l'aglio, il rosmarino e la salvia e aggiungete. Iniziate a sfumare con il vino facendolo evaporare, quindi abbassate il fuoco e coprite il tegame. Fate cuocere per circa mezzora, aggiungendo dopo 15 minuti la farina, il pepe e il sale.

## Arrosto di coniglio al vino bianco

Questa è una ricetta più lunga nella preparazione in quanto prevede una marinatura della carne di un giorno, prima della cottura. Per sei persone procuratevi:

1 coniglio intero da 1,5 Kg

1 Lt di vino bianco aromatico a bassa acidità

4 foglie di salvia

2 rametti di rosmarino

2 spicchi d'aglio

4 bacche di ginepro

olio extravergine d'oliva

2 cucchiaini di sale grosso

sale e pepe a piacere

Si comincia il giorno precedente con la marinatura, tagliando e lavando bene il coniglio e asciugandolo. Schiacciate le bacche di ginepro, spezzate i rametti di rosmarino, tritate l'aglio e mettete i pezzi di coniglio asciutto in un contenitore con tutti gli ingredienti, salvia inclusa.

Aggiungete quindi il vino fino a coprire il coniglio e lasciate marinare per 12 ore.

Il giorno seguente togliete il coniglio e gli odori dal vino e ponete il tutto in un tegame da forno ben unto di olio. Mettete in forno a 160°C per circa 90 minuti, bagnando di tanto in tanto con un mestolino di sughetto di cottura. Alla bisogna potrete bagnare leggermente con il vino della marinatura.

## Pollo al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [Il pollo](#)
- [La ricetta più semplice](#)
- [Petti di pollo al vino bianco](#)
- [Pollo al vino bianco e zafferano](#)

## Il pollo



Per pollo si intende sia il maschio, che la femmina della specie *Gallus Domesticus*, l'uccello da cortile che fu tra i primi ad essere addomesticati dall'uomo. La differenza evidente tra maschio e femmina è nelle dimensioni, che vedono la femmina più piccola, e nel piumaggio, che nel maschio è più vivace, perché, come in quasi tutti gli animali, deve attrarre le femmine durante il corteggiamento. Inoltre il maschio è riconoscibile anche dagli speroni sulle zampe, che servono a ferire durante i feroci combattimenti che caratterizzano questa specie, i propri rivali.

Negli allevamenti infatti si tengono sempre separati i maschi, capaci di lottare fino alla morte del proprio avversario.

Proveniente dall'Asia, si diffuse in Europa grazie ai Greci e agli Egizi. È stato sempre uno degli alimenti principali per l'uomo, che ne ha sfruttato la carne saporita e la grande produzione di uova.

Come animale è onnivoro, e se messo in dura cattività, come in gabbie sovraffollate e strette, può aggredire i suoi simili per nutrimento. In genere comunque, soprattutto dopo millenni di domesticazione, la specie è granivora e razzolatrice.

La gallina e il gallo di oggi sono l'evoluzione di moltissimi secoli di evoluzione e intervento antropologico, quindi le specie sono moltissime, e soprattutto locali. Si potrebbe fare una sommaria separazione in tre categorie: razze omeosome, razze eterosome e razze intermedie.

Le prime sono le più precoci e feconde, producono uova con i gusci dal classico colore bianco e pulcini che si sviluppano velocemente. Le seconde si sviluppano lentamente e non sono molto feconde. Producono le uova con il colore rossastro. Nelle razze intermedie invece, ottenute incrociando le due precedenti, gli animali si sviluppano lentamente, producendo moltissime uova, che consumiamo tutti i giorni dal classico colore rossastro.

Quando compriamo un pollo comunque possiamo trovarci di fronte ad entrambi i sessi e a tutte e tre le razze, anche se la intermedia è abbastanza comune nell'industria alimentare di largo consumo.

La carne del pollo è anche nettamente migliore della rossa in quanto non apporta grandi dosi di colesterolo, come il manzo. Quindi la si può mangiare molto più spesso di quella rossa, in genere

suggerita per un massimo di 100 grammi a settimana dalla maggior parte dei dietologi.

Con la carne bianca invece si è molto più liberi dalle tossine e dai problemi circolatori che la carne rossa presenta nel tempo.

## La ricetta più semplice

In genere il pollo è molto semplice da cucinare e non ha bisogno di particolari spezie essendo una carne già molto saporita.

La ricetta più semplice nel mettere il pollo direttamente in una teglia con dell'aglio, dell'olio, del rosmarino, del sale e del pepe nero e farlo cuocere a 180°C per 40 o 50 minuti a seconda della grandezza.

Se volete fare un pollo al vino bianco molto semplicemente vi basterà utilizzare una casseruola profonda e riempirla anche di vino bianco fino a coprire il pollo. Chiudendo con un foglio di alluminio fate cuocere finché il vino non evapora del tutto. Otterrete una carne morbida, usando l'accortezza di utilizzare un vino a bassa acidità. Il tempo di cottura sarà di circa 1 ora.

## Petti di pollo al vino bianco



Anche questa è una ricetta semplice, e veloce da preparare e leggermente diversa dalla precedente.

Per 4 persone preparate:

500 grammi di petto di pollo

80 grammi di burro

una manciata di pan grattato

½ bicchiere di vino bianco a bassa acidità

del prezzemolo tritato

sale

succo di un limone

Fate sciogliere 40 grammi burro in un tegame o una padella profonda e quindi ponete i petti di pollo a dorare per un paio di minuti a fiamma viva e iniziate a sfumare il vino con dell'acqua calda se necessario. Poi abbassate la fiamma e aggiungete il pan grattato. La cottura è di 20 minuti. 3 minuti prima di finire di cuocere aggiungete il prezzemolo, gli altri 40 grammi di burro e il succo di limone, quindi impiattate e servite con il sugo del fondo.

## Pollo al vino bianco e zafferano

Restiamo sempre sul semplice ma per cucinare qualcosa di particolare. Per 4 persone preparate:

400 grammi di petti di pollo

una bustina di zafferano

½ bicchiere di vino bianco a bassa acidità

buccia di mezzo limone

una noce di burro

farina

1 cipolla piccola

sale

pepe nero

Infarinate bene il pollo e mettete a scaldare in una padella il burro. Nel frattempo sciogliete lo zafferano nel vino che poi userete.

Sciolto il burro fate dorare prima la cipolla e poi mette il pollo a fiamma alta per farlo rosolare un paio di minuti. Quindi aggiungete il vino con lo zafferano e fate sfumare. Abbassate quindi la fiamma aggiungendo la scorza di limone, il sale ed il pepe. Fate attenzione a non far asciugare la cremina che si forma sul fondo con cui condirete il pollo. Se volete accompagnarlo con qualcosa di più sostanzioso potrete raddoppiare le dosi degli ingredienti per la cremina e prepararne il doppio. Nel frattempo potrete cuocere del riso a parte con poca acqua. Una volta al dente scolatelo e con uno stampino create una specie di torretta nel piatto. Versate quindi sul riso un po di cremina e decorate con un ciuffo di prezzemolo.

## Salsiccia al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [Salsiccia al vino bianco senza olio](#)
- [Salsiccia al vino bianco frizzante](#)
- [Salsiccia al vino bianco e purè di castagne](#)

## Salsiccia al vino bianco senza olio



La prima ricetta che forniamo è un po particolare, in quanto non prevede nessun soffritto, ed è assolutamente dietetica e di una semplicità imbarazzante.

Per due persone dovrete procurarvi semplicemente due o più salsicce. se lo desiderate, un litro di vino bianco secco a bassa acidità, e dei semi di finocchio.

Mettete le salsicce in una padella fonda con 50 cl di vino bianco e i semi di finocchio a piacere ed iniziate a cuocere a fuoco medio. Ricordate di bucare le salsicce con una forchetta e in caso aggiungete il vino man mano che esso evapora fino alla completa cottura. Salate e pepate a piacere qualche minuti prima di togliere le salsicce dal fuoco.

Avrete in questo modo delle gustose salsicce senza aver usato nessun soffritto.

## Salsiccia al vino bianco frizzante

Una ricetta diversa, un pochino più pesante, per cucinare le vostre salsicce. Per quattro persone procuratevi i seguenti ingredienti:

8 o più salsicce se lo desiderate

50 grammi di burro

25 cl di vino bianco frizzante secco a bassa acidità

1 cucchiaio di pan grattato

prezzemolo tritato a piacere

sale e pepe a piacere

pane per toast

maionese a piacere

Ponete in un tegame il burro e il pan grattato e una volta sciolto mettete a cuocere le salsicce ricordando di bucarle con la forchetta. Dopo 5 minuti aggiungete il vino bianco e continuate a cuocere fino a fine cottura, mediamente per altri 10 minuti aggiungendo il prezzemolo, il pepe e il sale. Una volta cotto mettere le salsicce nel pane, e se lo desiderate spalmatelo con la maionese.

## Salsiccia al vino bianco e purè di castagne



Altra ricetta relativamente semplice e veloce, da realizzare per quattro persone. Procuratevi:

4 salsicce grandi

30 grammi di burro

20 cl di latte intero

450 grammi di castagne secche

1 ramo di rosmarino

2 foglie di lauro

sale a piacere

Pulite bene le castagne da tutte le parti scure e ponetele in acqua calda per 30 minuti, poi cuocetele con il lauro e il sale per 40 minuti.

Ponete il latte in un pentolino con il rosmarino e il burro, quindi cuocete a fuoco medio per 10 minuti mescolando bene il burro ed il latte con la frusta. Intanto scolate le castagne e asciugatele con un torcione, quindi, finito di amalgamare il latte, togliete il rosmarino. Ponete l'amalgama e le castagne nel mixer e frullate bene per circa un minuto. Se necessario aggiungete un pochino di latte caldo e del sale, dovrete comunque ottenere una purea densa.

Intanto tagliate a fette grosse le salsicce e cuocetele con il solo vino per 12 minuti circa, fino a far evaporare. Aggiustate di sale, quindi ponete le salsicce in una fiamminga, versando sopra la purea di castagne.

## Cozze al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [Le cozze](#)
- [Cozze al vino bianco](#)
- [Cozze al vino bianco e Roquefort](#)

## Le cozze



Le cozze, definite scientificamente con il nome di mitili, è un mollusco bivalve, ovvero con il guscio composto da due parti di colore nero composte principalmente da bicarbonato di calcio, le valve appunto.

Sono una specie tipicamente mediterranea, allevate soprattutto in Spagna e in Italia, con il nostro paese che vede, in provincia di Taranto, l'allevamento più grande del mondo.

Per essere cucinate le cozze devono essere, appena acquistate, conservate qualche ora in acqua salata in modo da farle respirare senza alimentarsi, così da eliminare tutte i residui della sabbia e spurgarle per bene. Dopo si inizia a pulirle per cucinarle. La pulizia delle cozze è la parte più faticosa, in quanto si deve eliminare bene tutta la parte retinosa sulle valve detta in gergo barba, quella con cui si attacca agli scogli.

## Cozze al vino bianco

Cucinare le cozze è molto semplice e anche veloce, con ricette gustose. Per quattro persone dovrete procurarvi:

2 kg di cozze

25 cl di vino bianco secco a bassa acidità

2 spicchi d'aglio

prezzemolo, pepe nero in grani da macinare e sale

Dopo aver accuratamente spurgato e pulito le cozze dalle barbe, ponete un padella fonda, meglio la classica wok cinese, con 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e gli spicchi d'aglio intero. Soffriggete bene a fiamma alta e quindi, una volta dorato l'aglio, ponete le cozze, il prezzemolo

tritato e del pepe macinato a piacere. Aggiustate leggermente di sale, versate il vino e coprite con un coperchio, abbassando la fiamma a fuoco medio. In 15 minuti le cozze dovrebbero essere cotte. La certezza sarà quando esse saranno tutte aperte. Non vi resta che porle in un insalatiera a centro tavola.

## Cozze al vino bianco e Roquefort



Anche questa ricetta è molto semplice e non richiede abilità particolari. È una ricetta tipica francese, come si può comprendere dall'utilizzo di un formaggio d'Oltralpe. Per quattro persone dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

1,5 Kg di cozze, un pochino di meno rispetto alla precedente ricetta vista la presenza del formaggio

60 cl di vino bianco secco a bassa acidità

1 cipolla

50 cl di panna

olio extravergine d'oliva

pepe bianco

150 grammi di Roquefort, che può essere sostituito dal gorgonzola nel caso aveste problemi nel reperirlo.

Dopo aver spurgato bene le cozze pulitele come sopra e poi ponetele in una padella a fuoco alto con 25 cl di vino e il pepe bianco in grani. Una volta aperte filtrate l'acqua fuoriuscita nel tegame e ponetela da parte con le cozze.

In un'altra padella fonda tipo Wok cinese ponete la cipolla tritata con 2 cucchiaini d'olio e fatela dorare leggermente a fuoco medio. Aggiungete quindi il vino avanzato e fate sfumare, quindi mettete le cozze senza la loro acqua e insaporite per 2 minuti circa. Nel frattempo tagliate a cubetti il formaggio e ponete l'acqua delle cozze messa a parte in una piccola pentola. Riscaldare e quindi scioglietevi il formaggio, a fuoco molto lento, fino a farla ridurre in una salsa.

Mettete quindi le cozze su una fiamminga e spruzzate con prezzemolo tritato. Versate sopra la salsa di formaggio e mettete a centro tavola.

## Gamberi al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [I gamberi](#)
- [Gamberi al vino bianco](#)
- [Gamberi al vino bianco e verdure](#)

## I gamberi



I gamberi che troviamo generalmente nelle peschiere sono dei crostacei della lunghezza massima di 10 cm, che si trovano comunemente nel Mediterraneo, e prediligono le coste liguri, siciliane, sarde e lo Ionio. Tra le moltissime specie viventi, quelle più comunemente vendute sono la qualità grigia e la qualità rosata, entrambe squisite. Quando le acquistate e le sgusciate, la carne deve essere compatta e non friabile. In quest'ultimo caso avrete acquistato un pesce non fresco.

I gamberi possono essere cucinati in moltissimi modi, di cui il più semplice e veloce è in padella con una sfumatura di vino.

Ecco qualche ricetta, non difficile, con il vino bianco.

## Gamberi al vino bianco

Una ricetta velocissima, sia per esecuzione che per preparazione. Per quattro persone procuratevi:

800 grammi di gamberi

2 spicchi d'aglio

25 cl di vino bianco

8 cucchiaini di olio d'extravergine d'oliva

sale, pepe, prezzemolo e timo a piacere

Dovrete innanzitutto lavare bene i gamberi e poi premunirvi di asciugarli. Quindi dorate l'aglio in una padella con l'olio, e toglietelo prima di mettere i gamberi con tutti gli ingredienti eccetto il prezzemolo e il vino, fate rosolare un paio di minuti e aggiungete il vino a fuoco medio.

Una volta evaporato il vino, coprite con il coperchio e continuate la cottura per altri 10 minuti.

I gamberi sono pronti e basterà aggiungere il prezzemolo a vostro piacere e servire in tavola con un

vino bianco secco.

## Gamberi al vino bianco e verdure



Questa è una semplice variazione della ricetta precedente, sempre semplice. Per 4 persone procuratevi i seguenti ingredienti:

800 grammi di gamberi

mezza cipolla

mezzo gambo di sedano

mezzo peperone giallo e mezzo rosso

una zucchina

30 cl di vino bianco secco

sale, pepe, timo e origano a vostro piacimento

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Lavate bene i gamberi, decapitateli e sgusciateli. Quindi tagliate le verdure a quadratini, tritate la cipolla. In una padella scaldate l'olio con la cipolla tritata, mettete le verdure e aumentate la fiamma al massimo per grigliarle e renderle croccanti, quindi aggiungete il timo, il sale e l'origano per due minuti. Ponetele su un piatto come per preparare un letto tenendole in caldo, e nella stessa padella senza pulirla iniziate a rosolare i gamberi, mettendo il vino bianco fino a farlo evaporare, lasciate 5 minuti sul fuoco coprendo la padella e poi mettete i gamberi sopra le verdure e servite.

Per decorazione disponete bene le verdure sul fondo, con i gamberi sopra. La preparazione di questo piatto non dovrebbe prendere più di 20 minuti.

## Gamberoni al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [I gamberoni](#)
- [La ricetta classica](#)
- [Gamberoni al vino bianco e funghi](#)

## I gamberoni



I gamberoni, dal nome scientifico *Aristaeomorpha foliacea*, sono dei crostacei decapodi, ovvero con dieci zampe. Sono molto comuni nel Mediterraneo e una delle principali attività di pesca in Spagna e Italia. Le dimensioni solitamente vanno dai 10 ai 20 centimetri, e sono ricoperti da carapace, una corazza dura. Sono famosi e molto ricercati per il loro spiccato sapore, marino, e per ricette molto semplici da cucinare, sia soli che con risotti e paste con frutti di mare e di scoglio.

## La ricetta classica

Estremamente semplice da preparare, questa ricetta classica dei gamberoni al vino bianco dipende tutta dalla qualità dei vostri gamberoni. Per quattro persone procuratevi:

1 kg di gamberoni freschi

1 ciuffetto di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

10 cucchiaini d'olio extravergine d'olivo

50 cl di vino bianco frizzante

sale, pepe e limone per condire

Per cominciare tritate l'aglio e il prezzemolo e incidete il ventre dei gamberoni. Mettere in un recipiente tutti gli ingredienti, escluso il limone, immersi nel vino con i gamberoni, salate, pepate e lasciate insaporire per circa 90 minuti. Preriscaldate il forno a circa 200°C e poi ponete l'alluminio sulla teglia. Togliete i gamberoni dalla marinatura e fateli cuocere sull'alluminio per circa 20 minuti. Togliete quindi l'alluminio e continuate a cuocere per circa 15 minuti, bagnando di tanto in tanto con la marinatura. Una volta cotti sgusciateli, spruzzate del succo di limone e quindi servite tiepidi.

## Gamberoni al vino bianco e funghi

I funghi sono uno degli abbinamenti più appropriati con i gamberoni, e si possono cucinare altrettanto velocemente. Prendete per quattro persone:

1 kg di gamberoni freschi

2 ciuffetti di prezzemolo

2 spicchi d'aglio

10 cucchiaini d'olio extravergine d'olivo

50 cl di vino bianco frizzante

300 grammi di funghi

½ dado per brodo di pesce

sale e pepe

Lavate e incidete sul ventre i gamberoni e iniziate a tagliare a fettine i funghi. Tritate uno spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo, metteteli a dorare in una padella ben larga con l'olio d'oliva e quindi aggiungete i funghi. Pepate e salate e iniziate a sfumare 25 cl di vino a fuoco medio alto con il coperchio. In un'altra padella sempre ben larga avrete già messo a dorare nell'olio uno spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati, e successivamente i gamberoni aggiungendo il pepe e il mezzo dado schiacciato. Iniziate a sfumare i 25 cl di vino restanti a fuoco medio alto. Una volta ridotti di dimensione i funghi, dopo circa 10 minuti, abbassate il fuoco e unite i gamberoni con tutto il loro sughetto. Lasciate cuocere per circa 20 minuti, sempre a fuoco lento e con il coperchio e quindi, una volta cotti, sgusciateli e servite con ciuffetti di prezzemolo come decorazione.

## Salsa al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [La salsa al vino bianco](#)
- [Salsa al vino bianco e zafferano](#)
- [Salsa al vino bianco e limone](#)

## La salsa al vino bianco



Sono molte le salse al vino bianco che si possono preparare sia per pietanze di pesce che per quelle di carne, ma anche di ortaggi. Se per il pesce la scelta è generalmente obbligata per quel che riguarda il bianco, a parte qualche raro caso di pesce particolarmente grasso dove si possono azzardare anche combinazioni più fantasiose, per le carni bianche la salsa al vino bianco riguarda quelle delicate, come il coniglio o il pollo ad esempio.

Comunque si possono creare gustose salse per accompagnare tantissime pietanze.

## Salsa al vino bianco e zafferano

Di preparazione semplice, la salsa al vino bianco e zafferano può accompagnare pesci di lago o ortaggi quali fagiolini e patate ma anche il pollo. Per quattro pesci, ad esempio, ma una volta presa dimestichezza con la ricetta potrete determinare le quantità anche per gli ortaggi, dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

15 cl di panna da cucina

15 cl di vino bianco secco

1 bustina di zafferano

2 scalogni

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

sale e pepe a piacere

Per prima cosa lavate e tritate gli scalogni, per poi metterli con l'olio in una padella e farli appassire a fuoco minimo, senza dorarli. Poi versate il vino e con fuoco medio lasciate ridurre il tutto della metà. Aggiungete quindi la panna e fate ridurre di un'altra metà. Sciogliete a parte lo zafferano con 2 cucchiaini di acqua bollente e quindi versatelo nella panna, lasciate altri cinque minuti sul fuoco, salate, pepate a piacere e filtrate il tutto con un colino prima di servire la salsa calda.

## Salsa al vino bianco e limone

Questa salsa è la più delicata per i piatti di pesce, semplice da preparare come la precedente. Inoltre può essere un'ottima base per variazioni con altri ingredienti. Per quattro persone dovrete procurarvi:

½ litro di fumetto di pesce, un brodo concentrato ottenuto cuocendo i resti del pesce con odori e verdure.

60 gr di burro

30 gr di farina

60 cl di panna da cucina

15 cl di vino bianco

1 cucchiaio di succo di limone

sale e pepe bianco a piacere

In un tegame mettete il vino per ridurlo della metà, quindi aggiungete il fumetto di pesce e portatelo ad ebollizione. Qualche minuto prima dell'ebollizione sciogliete in un altro tegame 30 grammi di burro e quindi aggiungete la farina mescolandola bene con una frusta. Mescolate quindi le due preparazioni per cuocerle dieci minuti circa, quindi aggiungete la panna, il limone, il sale e il pepe. Mescolate bene e filtrate con un colino. Quindi tagliate finemente i 30 grammi di burro restanti e metteteli nella salsa. Questa salsa può essere completata a vostro piacimento anche con salsa di acciughe, della salsa di gamberetti che avrete saltato in padella con burro e caienna, della salsa di cozze cotte in un pentola per l'impepata e dei funghi trifolati.

## Ciambelline al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [Le ciambelline](#)
- [Le ciambelline al vino bianco](#)
- [Ciambelline al vino bianco e anice](#)

## Le ciambelline



Le ciambelline sono dei dolci tipici della tradizione popolare italiana, facilissime da preparare anche ai meno avvezzi alla cucina, di costo irrisorio e per questo una volta molto diffuse in tutte le regioni.

E dalla povertà economica della nostra penisola fino alla seconda guerra mondiale che nasce la grande cucina, povera ma così ricca di sapori, grazie ad una terra generosa, coltivata da gente semplice che sapeva trarre il meglio dai frutti della fatica sui campi.

Se la cucina francese, reputata tra le migliori del mondo, si basa su una cucina un po' snob, che pretende piatti a base di alimenti costosi, la cucina italiana, considerata la seconda, fonda invece la sua straordinaria bellezza proprio sulla povertà su cui nascono i piatti che si trasformano poi in vere opere d'arte della cucina tradizionale, come le ciambellane, di una semplicità imbarazzante nella preparazione ma di una bontà entusiasmante al palato.

Senza bisogno di creme e lunghe preparazioni, con pochi e semplici ingredienti, si possono fare delle ciambelline squisite.

## Le ciambelline al vino bianco

Bastano poche cose per preparare in mezz'ora delle gustose ciambelline. Per la ricetta più semplice procuratevi:

500 grammi di farina

120 grammi di zucchero semolato

15 cl di vino bianco abboccato

12 cl di olio extravergine d'oliva

½ bustina di lievito per dolci

Prendete tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero e iniziate l'impasto, disponendo la farina a montagnola con un buco al centro, per inserirci il vino, l'olio e il lievito. Iniziate a d impastare partendo dai lati verso il centro fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ora iniziate a dividere l'impasto in piccole parti da arrotolare. Iniziate ad arrotolare l'impasto in strisce lunghe circa 15 centimetri e spesse uno. Chiudete le strisce per fare la ciambella e quando avrete fatto tutte le ciambelline spruzzatele con lo zucchero. Quindi preriscaldate il forno a 180°. Disponete le ciambelline su carta da forno e poi cuocetele per circa 15 minuti. Le vostre ciambelle saranno pronte in pochissimo tempo e se vorrete potrete spruzzare anche dello zucchero a velo.

## Ciambelline al vino bianco e anice

Ancora una ricetta semplice, del tutto simile alla precedente, ma con un tocco in più, l'anice.

Preparate quindi:

400 grammi di farina

120 grammi di zucchero semolato

15 cl di vino bianco abboccato

15 cl di olio extravergine d'oliva

½ bustina di lievito per dolci

2 cucchiari di semi d'anice

sale a piacere

La preparazione è esattamente identica alla ricetta precedente con la sola aggiunta dei semi di anice all'impasto, qualche piccola variazione nelle dosi ed una cottura leggermente più lunga, dai 5 ai 10 minuti in più.

## Pesche al vino bianco

In questa pagina parleremo di :

- [Le pesche](#)
- [Pesche al vino bianco](#)
- [Pesche al vino bianco, menta e pepe](#)
- [Pesche al vino bianco, uva sultanina e pinoli](#)

## Le pesche



Le pesche sono il gustoso frutto dell'albero del pesco, una pianta di origine cinese importato in Italia attorno al 100 dopo Cristo via Persia. Testimonianze della sua presenza in Persia risalgono ai bibliografiche che Alessandro Magno portò con se all'epoca delle sue spedizioni di conquista. Sembra che il grande condottiero fu così affascinato da questo frutto che ne favorì l'espansione verso il Mediterraneo. Nella sua terra d'origine il pesco è simbolo di immortalità, cantato in versi di poesia e musica. Non a caso è protagonista di una delle più celebri

canzoni di Lucio Battisti.

Le pesche sono dei buonissimi frutti dolci e aromatici, estivi, con alte concentrazioni zuccherine, ideali per dessert di frutta fresca o torte cremose. Il suo profumo inebriante ne fa uno dei frutti più amati. Le varietà di pesca sono la *pesca gialla*, con la buccia vellutata e il nocciolo libero, cioè non attaccato alla polpa; la *pesca bianca* con quasi le stesse caratteristiche; la famosa *nettarina* o *pesca-noce*, la più amata perché con buccia liscia e rossa sangue. Poi ci sono la *percoca*, utilizzata soprattutto nell'industria, l'autoctona calabra *merendella* e la gustosissima *saturnia*.

## Pesche al vino bianco

Le pesche nella tradizione italiana vengono utilizzate non solo nella preparazione di squisite torte estive di frutta, cremose o secche, ma anche per uno dei dessert più semplici e dissetanti del mondo, anche se nel mondo è praticamente sconosciuto: le pesche al vino bianco.

Le pesche al vino bianco sono un mosto tra dessert e bevanda rinfrescante, con il vino che aromatizza le pesche e le pesche che aromatizzano in contemporanea il vino. Al sud Italia sono presenti quasi tutti i giorni a fine pasto con l'utilizzo dei vini autoctoni, quasi come un rito, come ad esempio l'abitudine del caffè.

La preparazione è semplicissima e in tre ingredienti: delle buone pesche di qualità a vostra scelta, del buon vino bianco secco e dello zucchero.

Per quattro persone prendete:

6 pesche mature della varietà che più vi aggrada

100 grammi di zucchero

50 cl di vino bianco secco

Bollite dell'acqua in un pentolino e immergete quindi le vostre pesche per circa 5 minuti. Dopo averle appena scottate toglietele dall'acqua, sbucciate e tagliate a pezzi e ancora calde ponetele in un contenitore fondo e stretto, mescolatele subito con lo zucchero e versate tutto il vino. Dopo un paio d'ore di macerazione le pesche al vino bianco sono pronte per essere servite in coppe larghe con il loro succo, magari con un pochino di panna montata.

## Pesche al vino bianco, menta e pepe



Anche questa è una ricetta semplice e veloce. Per quattro persone preparate:

6 pesche gialle

100 grammi di zucchero

50 cl di vino bianco secco

dei ciuffi di menta

2 grani di pepe

In un pentolino ponete lo zucchero, la menta e il pepe a bollire con il vino, mentre pelerete le pesche lasciandole intere. Una volta ad ebollizione mettete a cuocere le pesche per circa 20 minuti a fuoco lento, quindi toglietele dal vino per porle in una coppa fonda. Intanto farete ridurre il vino fino a metà. Quindi toglietelo dal fuoco, con consistenza sciropposa e versatelo sulle pesche. Fate riposare alcune ore e servite con ciuffi di menta in decorazione su un piattino leggermente fondo.

## Pesche al vino bianco, uva sultanina e pinoli

Altra ricetta semplicissima. Procuratevi:

6 pesche gialle

100 grammi di zucchero

50 cl di vino bianco secco

40 grammi di pinoli

40 grammi di uva sultanina

60 grammi di zucchero

18 zollette di zucchero

1 stecca di cannella

1 limone

Immergete l'uva nel vino per circa 20 minuti e intanto bollite le pesche per 3 o quattro minuti, quindi asciugatele, sbucciatele e dividetele a metà togliendo il nocciolo. Cospargetele con lo zucchero e lasciatele quindi a riposare un ora. Quindi mettete a bollire il vino con tutti gli ingredienti e le pesche e solo la scorza del limone. Una volta che saranno ammorbidite togliete le pesche e fate restringere il vino con gli ingredienti. Una volta sciropposo versatelo sulle pesche ponendo gli ingredienti nella cavità del nocciolo, mettete un'ora in frigo e quindi servite.