

I profumi dell'orto alle diverse consistenze

scritto da Redazione | 22/06/2016



I profumi dell'orto alle diverse consistenze, un piatto da preparare con ingredienti di stagione e adatto anche ai vegetariani.



La ricetta **I profumi dell'orto alle diverse**

consistenze è stata inviata dallo [chef Andrea Fugnanesi](#) con l'abbinamento del vino consigliato dalla *maître* **Diana Zahariya**. Lo chef ha utilizzato verdure di stagione biologiche tra cui i piselli, essendo un amante della cucina vegetariana e della cottura che non altera le caratteristiche organolettiche e nutritive della verdura stessa.

La struttura del piatto è composta da verdure di diversa consistenza in modo da rendere più stuzzicante sia la presentazione che la degustazione.

Ricetta I profumi dell'orto alle diverse consistenze

Categoria: contorni

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 2 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti circa



Sauvignon Blanc Opoca

Ingredienti per 1 persona

- 400 grammi di piselli freschi;
- 1 pomodoro cuore di bue;
- 1 zucchina;
- 1 carota.

Procedimento per la crema di piselli

Sgranare i piselli e farli bollire senza stracuocere, in modo da conservare il colore e le caratteristiche organolettiche e nutritive.

Una volta cotti, frullarli con una goccia di panna fresca per rendere il composto cremoso; aggiustare di sale e pepe e mettere a bollire in un pentolino per qualche minuto fino a quando diventa più consistente.

Procedimento per il crostino al pomodoro

Tagliare una fettina di pan carrè in una forma rettangolare e tostarla in forno a 200 gradi per 2 minuti per renderla croccante; aromatizzarla con olio all'origano fresco.

Prendere un pomodoro cuore di bue, praticare un taglio a croce nella parte inferiore e farlo sbollire in acqua; quando la pelle inizia a staccarsi immergerlo in acqua e ghiaccio in modo da creare uno shock termico e riuscire a pelare completamente il pomodoro.

Una volta tolta la buccia, dividerlo in 4 parti, togliere i semi e tagliarlo in piccoli quadratini. Condire con olio, sale e adagiarli sul pane precedentemente tostato.

Procedimento per la tagliatella di verdure

Tagliare le carote e le zucchine con l'affettatrice ad una larghezza di 2 cm, una volta tagliate le verdure immergele in acqua bollente per qualche minuto. Se cuoceranno troppo, non si riesce a lavorarle come si desidera.

L'abbinamento con il vino proposto da Diana Zahariya

La *maître* **Diana Zahariya** consiglia un Sauvignon Blanc Opoca (100% Sauvignon Blanc). Il nome del vigneto è Jordano (Brda-Slovenia); la gradazione è 14% vol.

La leggerezza e semplicità, nonché lo stile del piatto preparato con verdure biologiche di campo si armonizzano con questo vino bianco, di colore giallo con sfumature oro e riflessi minerali. Il profumo è delicato, estremamente fruttato ed erbaceo (paprica, foglie di pomodoro, basilico ed erbe mediterranee), fino ad un sentore di cuoio.

Il retrogusto è molto piacevole, intenso e duraturo. Un vino con grande potenziale per l'invecchiamento.