

POSTED ON 15 MARZO 2015 ([HTTP://WWW.TUTTOMONDONEWS.IT/ABBINAMENTI-PERFETTI/](http://www.tuttomondonews.it/abbinamenti-perfetti/)) BY FILIPPO BERNARDESCHI ([HTTP://WWW.TUTTOMONDONEWS.IT/AUTHOR/FILIPPO/](http://www.tuttomondonews.it/author/filippo/))

Abbinamenti perfetti

L'inverno è ormai agli sgoccioli. Per concludere la stagione, questo mese ospitiamo la proposta gastronomica a tema di un sommelier di lunga data: **Enrico Bimbi**, di cui parliamo in quest'altro [articolo \(http://www.tuttomondonews.it/enrico-bimbi-passione-sommelier-2/\)](http://www.tuttomondonews.it/enrico-bimbi-passione-sommelier-2/) e che ringraziamo per la collaborazione.



Non si tratta di piatti facilmente reperibili. In questa sede non forniamo ricette (vi invitiamo a scovarle sul web) bensì **abbinamenti**, volti a esaltare il rapporto vino-pietanza. Procuratevi gli ingredienti necessari e sperimenterete quello che si chiama un **connubio perfetto**.

Antipasto. *Gnudi Fiorentini*. Si tratta del ripieno del raviolo spoglio dell'involucro di pasta. In altre parole, polpettine di ricotta e spinaci. Vanno conditi con una grattata di tartufo marzolo con burro fuso. È un piatto profumato, delicato, con aromaticità spostate sul vegetale da inseguire con un vino profumato. Consigliamo un *Vermentino di Cenaia*.

Primo piatto. *Zuppa di cavolo* a base di brodo di fagioli e cavolo nero. Ha un sapore forte che attira un vino rosso e leggero, come il *Chianti Superiore Casalini*.

Secondo piatto. *Scottiglia di maiale*. Specie di cacciucco di terra. Si può fare anche solo con la rosticciana passata in salsa con bocconcini di scamerita. Il piatto richiede quattro ore di cottura. Se lo fate in casa armatevi quindi di pazienza. Abbiamo del ramerino, che conferisce al piatto una sensazione leggermente balsamica. La lunga cottura richiede un vino affinato nel tempo (ma non d'annata) mentre l'intingolo di olio e pomodoro dà una sensazione grassa, da ridimensionare con il tannino del vino rosso. Sugeriamo perciò un *Veneroso* della tenuta di Ghizzano, pioniere della qualità nella Provincia di Pisa, prodotto con San Giovese e Cabernet Sauvignon.

Dolce. *Frittelle di riso e bomboloncini ripieni di crema pasticcera al vinsanto*. Da esaltare con *Vinsanto "Baciamano"* della Tenuta degli Azzoni.

Buon appetito!



(<http://www.tuttomondonews.it/wp-content/uploads/2015/03/10.jpg>) **Filippo Bernardeschi & Enrico Bimbi**

(<http://rating-widget.com/my-rating-report/star/flat-yellow/rating-0-5/>)
Vota

Condividi l'articolo