



Il nostro consiglio per il

MENÙ di Natale

Il Natale è, per eccellenza, la festa dei sensi, ricca di squisitezze luculliane. Ecco perché, per l'occasione, i nostri chef de cuisine puntano sulla tradizione, svelandovi segreti con cui deliziare i vostri cari. I vini che vi consigliamo lasciano sul palato un'armoniosa sensazione che rende perfetto il menù di Natale, grazie ad aromi di boschetti di pigne e note speziate, lampone o prugne secche.



Vini consigliati

Weißburgunder – Pinot Bianco Doc „Praesulis“,
2006, Gumphof

Carciofi gratinati con formaggio di capra fuso su ragù di zucca moscata

Ingredienti per 4 persone

- 4 carciofi**
- 75 g di formaggio fresco di capra**
- 1 uovo**
- 1 cucchiaio di panna acida**
- Sale**
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva**
- 1/8 di l d'aceto di vino bianco**

Ragù:

- 1 cucchiaio d'olio d'oliva**
- 50 g di scalogno tagliato a dadini**
- 1 zucca moscata tagliata a dadini**
- 15 g di burro**
- Sale e pepe**
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato**
- 1/2 spicchio d'aglio tritato**

Mettere i fondi di carciofi nell'acqua e aceto affinché non diventino scuri e bollirli per 10-15 minuti. Scolarli e versarli in una scodella con dell'acqua calda.

Unire formaggio, uovo e panna acida e, con l'impasto ottenuto, riempire i carciofi e farli gratinare in forno a 180 gradi all'interno di uno stampo per sformati.

Scaldare una padella, versarvi l'olio, lo scalogno e l'aglio e fare soffriggere il tutto. Aggiungere la zucca e saltare per circa 5 minuti, poi insaporire con sale, pepe, prezzemolo e una noce di burro.