

## IL MENÙ DI CAPODANNO CON I VINI TENIMENTI CIVA

---

Autore: [wpv-post-coauthors]

Fremono i preparativi per la notte più lunga dell'anno? Stai pensando a un menù memorabile ma semplice da realizzare? Ci abbiamo pensato noi per te! Per ogni piatto il vino in abbinamento.

Accogli i tuoi ospiti con dell'ottimo Parmigiano Reggiano condito con aceto balsamico abbinato alla Ribolla Gialla spumante, deliziali con il salmone marinato e la Ribolla Gialla ferma. A tavola servi un primo piatto di Crema di zucca con gamberi al timo abbinato al Sauvignon, e per finire il Polpo arrosto con Crudo di San Daniele e il Pinot grigio.

Il menù è stato realizzato in collaborazione col Ristorante Costantini di Collalto di Tarcento (Udine)

### Sommario

- [Antipasti](#)
- [Primo Piatto](#)
- [Secondo Piatto](#)

### *Antipasti*

**SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO ALL'ACETO  
BALSAMICO CON [RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA BRUT](#)  
[TENIMENTI CIVA](#)**



## INGREDIENTI

- **Parmigiano Reggiano**
- **Aceto Balsamico**

Riduci a scaglie il Parmigiano Reggiano, disponile su un piatto da portata e condisci ognuna con aceto balsamico. Quest'ultimo deve avere una certa densità.

## **ROSA DI SALMONE MARINATO AL RAFANO FRESCO CON RIBOLLA GIALLA BIELE ZÔE**



## INGREDIENTI per 4 persone

- **Un salmone fresco del peso di 1 kg o quattro filetti**
- **100 g di sale grosso**
- **80 g di zucchero**
- **Un rafano fresco**
- **Curry in polvere**
- **Bacche di coriandolo**
- **Finocchietto**
- **Qualche ciuffetto di rucola per guarnire**
- **Sciroppto d'acero**

Togli le squame al salmone aiutandoti con un coltello. Ricava dei filetti dalla testa alla coda ed elimina le lische rimanenti. Lava i filetti sotto acqua corrente. Se ottenere dei filetti risulta troppo complicato puoi acquistare il salmone fresco già sfilettato privato della pelle.

Disponi i filetti in una teglia spolverizzandoli con il curry, aggiungi le bacche di coriandolo e il finocchietto. Metti lo zucchero e il sale precedentemente miscelati sul salmone, in dose maggiore dove è più spesso. Ricopri con la pellicola e metti in frigorifero a marinare per tre gironi.

Trascorso questo tempo, togli i filetti dalla marinatura e lavali bene. Poi pennellali con lo sciroppo d'acero.

Guarnisci ogni piatto con una fettina di salmone a cui avrai dato forma di rosa, un ciuffetto di rucola e una leggerissima grattugiata di rafano fresco.

IL VINO: accompagna con il vino [Ribolla Gialla Biele Zôe](#).

## ***Primo Piatto***

### **CREMA DI ZUCCA CON GAMBERI AL TIMO E SAUVIGNON BIELE ZÔE**



#### INGREDIENTI per 4 persone

- 300 g di zucca tagliata a cubetti
- 30 g di cipolla bianca

- 1 dl di panna liquida
- 20 gamberi
- timo, aglio in polvere, prezzemolo
- sale, pepe, olio extra vergine
- 50 cl di brandy
- 2 dl di brodo vegetale
- Olio di semi di zucca

## Preparazione della crema di zucca

Rosola la cipolla con un filo d'olio di oliva, aggiungi i cubetti di zucca, il sale e il pepe. Una volta rosolati aggiungere il brodo vegetale e cuocere per circa 15 minuti.

Aggiungi la panna e frulla con il mini pimer.

## Preparazione dei gamberi al timo

Taglia la polpa dei gamberi a metà – ricorda di togliere il budello nero nella parte superiore – e lavali sotto l'acqua corrente. In una padella anti aderente rosola i gamberi in olio d'oliva con timo, aglio in polvere, sale e pepe. Fiamma con il brandy lasciando evaporare tutto l'alcol, poi aggiungi un po' di prezzemolo.

In un piatto fondo metti la crema di zucca calda o tiepida adagiandovi sopra 5 gamberi per piatto. Aggiungi qualche goccia di olio di semi di zucca.

IL VINO: accompagna con il vino [Sauvignon Biele Zôe](#).

## Secondo Piatto

## **POLPO ARROSTO CON IL PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE E IL PINOT GRIGIO BIELE ZÔE**



## INGREDIENTI per 4 persone

- **1,5 kg di polpo**
- **200 g di burrata**
- **100 g di crema di melanzane**
- **pomodori confit**
- **basilico**
- **una carota**
- **un costa di sedano**
- **100 g di prosciutto crudo di San Daniele**
- **sale, pepe, olio extra vergine**
- **una busta di zucchero a velo**

## **Preparazione del polpo**

Pulisci il polpo. Fai bollire dell'acqua in una pentola dai bordi alti dove avrai immerso una carota e del sedano. Inserisci il polpo e cuocilo per circa un'ora. Lascialo raffreddare

all'interno del tegame, quindi taglialo a pezzi (grandi dieci centimetri).

## Preparazione della crema di melanzane

Taglia a metà le melanzane. Disponile in una pirofila e irrorale di olio sale e pepe. Cuocile in forno per un'ora circa a 150°C. Quando sono cotte ricava la polpa e frullala con olio extra vergine.

## Preparazione dei pomodori confit

Incidi i pomodori nella parte superiore e sbollentali per due minuti; una volta raffreddati togli la buccia e i semi. Tagliali a falde, aggiungi dell'olio d'oliva, sale e pepe. Cospargi sopra zucchero a velo e inforna i pomodori a 90° C per circa tre ore.

Fai rosolare in olio d'oliva i pezzi di polpo. Poi avvolgi ognuno in una fettina di prosciutto di San Daniele. Adagiali su di un piatto e predisponi alcuni sfilacci di burrata. Guarnisci con gocce di crema di melanzane e le falde di pomodoro confit.

IL VINO: accompagna con il vino [Pinot grigio Biele Zôe](#).

**BUON 2022!**



**Maria Cristina Pugnetti**, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: [Vinidellanima.it](#) dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

**Ti potrebbe interessare:**



1. [IL MENÙ DI NATALE con i VINI TENIMENTI CIVA](#)



## 2. Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante



## 3. Vino e Cibo: regole per l'abbinamento perfetto con la Ribolla Gialla



## 4. Vino e Pizza un matrimonio felice