

## IL MENÙ DI NATALE con i VINI TENIMENTI CIVA

**Autore:** [wpv-post-coauthors]

Ultime settimane prima di Natale, non hai deciso cosa preparare per la vigilia o per il 25 Dicembre? Non sai quali vini abbinare? Abbiamo pensato a te e al tuo menù di Natale.

Puoi scegliere, per iniziare, crostini al burro e trota salmonata con Ribolla spumante extra brut. Fegato d'anatra e cipolla rossa con pan brioche abbinato allo Chardonnay Biele Zôe. Millefoglie di **crêpes** al radicchio di Treviso e formaggio Montasio saporito con Schioppettino Per finire, coscia di tacchino al forno uva e castagne con il Refosco dal peduncolo rosso Biele Zôe.

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

### Sommario

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

### *Antipasti*

**CROSTINI AL BURRO E TROTA SALMONATA abbinati a  
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA BRUT**



## INGREDIENTI

- **Pane tipo baguette per crostini**
- **Burro**
- **Trota salmonata affumicata** – si acquista già pronta –

Affetta il pane fresco dello spessore di un centimetro e disponilo su una teglia da forno. Basterà qualche minuto a 160° C per dare croccantezza al pane. Attendi che si raffreddi, spalma un velo di burro e adagia una fettina di trota salmonata.

IL VINO: accompagna con la [Ribolla Gialla spumante Biele Zoe](#) che saprà pulire il palato dalla grassezza, e incontrerà in perfetta armonia gli ingredienti.

**FEGATO D'ANATRA E CIPOLLA ROSSA CON PAN BRIOCHE  
abbinato allo CHARDONNAY BIELE ZÔE**



## **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 400 g di fegato d'anatra fresco – a pezzi –
- 500 g di cipolla rossa
- 160 g di zucchero
- 2 litri d'acqua
- pepe q.b.
- sale q.b.

La realizzazione di questa ricetta è divisa in due tempi, uno dedicato alla preparazione della cipolla rossa di cui si può fare una “scorta” per più occasioni, ed uno dedicato alla cottura del fegato d'anatra.

### **Preparazione della cipolla in agrodolce**

Riempi una pentola con due litri d'acqua, mezzo litro di aceto, 500 g di cipolla tagliata a falde, 80 g di sale, 160 g di zucchero. Cuoci per 15 minuti, poi separa la cipolla dal liquido.

### **Preparazione del fegato d'anatra**

Metti in una pentola antiaderente il fegato d'anatra e fai rosolare senza aggiunta di grassi. Dopo la rosolatura fai cuocere in forno per 7 minuti circa, a 150° C.

Sistema due fette di fegato in ogni piatto e guarnisci con la cipolla in agrodolce.

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

## *Primo Piatto*

### **CRÊPES IN MILLEFOGLIE RADICCHIO DI TREVISO E FORMAGGIO MONTASIO SAPORITO con SCHIOPPETTINO BIELE ZÔE**



### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

## Crêpes:

- 4 uova
- Farina q.b.
- Latte fresco q.b.
- Burro q.b.
- Sale q.b.

## Besciamella:

- burro g 15 – per 250 g di besciamella –
- farina g 15
- latte fresco
- noce moscata q.b.
- sale q.b.

## Ripieno delle crêpes:

- 150 g di radicchio rosso di Treviso
- 80 gr di ricotta fresca
- 40 gr di formaggio Montasio (saporito)
- sale e pepe q.b.

Per le **crêpes**: sbatti le uova insieme al latte fresco. Poi aggiungi un po' per volta la farina e amalgama bene l'insieme. Infine aggiungi il sale. Cuoci le **crêpes** in una padella antiaderente precedentemente unta con pochissimo burro.

Per la besciamella: in un tegame fai fondere il burro e aggiungi la farina mescolando gli ingredienti in modo continuo per amalgamarli. Quindi aggiungi il latte a temperatura ambiente un po' alla volta, il sale e la noce moscata. Cuoci fino a portare a bollore, continuando a mescolare per evitare che attacchi sul fondo. Quando la besciamella comincerà ad addensare, abbassa la fiamma al minimo e lascia cuocere per circa 15 minuti. Abbi cura di mescolare di tanto in tanto.

Per il ripieno: fai cuocere a vapore il radicchio rosso, precedentemente mondato e lavato. Una volta pronto taglialo a pezzi e amalgamalo con la ricotta e il formaggio. Aggiungi il sale e il pepe.

Farcisci le **crêpes** con il ripieno piegandole a ventaglio. Disponile in una pirofila, spargi sopra poca besciamella e poco formaggio Montasio. Metti nel forno a 180° per 18-20 minuti.

IL VINO: accompagna con lo [Schioppettino Biele Zôe](https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/blog/il-menu-di-natale-con-i-vini-tenimenti-civa/).

## *Secondo Piatto*

**COSCIA DI TACCHINO AL FORNO UVA E CASTAGNE abbinato  
al REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO BIELE ZÔE**



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**2 cosce di tacchinella**

**Sale q.b.**

**Pepe q.b.**

**Timo**

**Rosmarino**

**2 Spicchi d'aglio**

**150 g Castagne precotte**

**400 g Uva bianca da tavola**

**Burro**

**Olio extra vergine d'oliva**

**Vino bianco**

Adagia le cosce in un tegame da forno dopo averle condite con sale, pepe, olio, rosmarino e timo. Aggiungi dei fiocchetti di burro su ognuna e inforna a 140° C per un'ora e mezza. A metà cottura sfuma con il vino bianco.

Taglia a metà i chicchi d'uva e togli i semi. In una padella antiaderente metti un filo d'olio extra vergine d'oliva, scaldalo e aggiungi l'uva e le castagne precedentemente scaldate. Cuoci per due-tre minuti, poi disponi il tutto su un piatto di portata insieme al tacchino che avrai tagliato a fette, aggiungi un filo d'olio.

IL VINO: accompagna con il [Refosco dal peduncolo rosso Biele Zôe](#).

**Buon Natale da tutti noi!**



**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 CAPODANNO CON I VINI TENIMENTI CIVA](#)





## 2. Il Refosco dal Peduncolo Rosso: Caratteristiche e Abbinamenti



## 3. La Ribolla Gialla Spumante in Friuli e l'Abbinamento con il Cibo



#### 4. [Lo Schioppettino dei Colli Orientali del Friuli: Caratteristiche e Abbinamenti](#)



#### 5. [Vino e Cibo: regole per l'abbinamento perfetto con la Ribolla Gialla](#)



## 6. [Vino e Pizza un matrimonio felice](#)