

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

Riempì 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](#).

Secondo Piatto

**COSCIA DI TACCHINO AL FORNO UVA E CASTAGNE abbinato
al REFOSCO DAL PEDUNCULO 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, scalda 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: Vinidell'anima.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