

DONNAFUGATA®

Ben Ryé

Dal salato al dolce



DONNAFUGATA®

Ben Ryé

Dal salato al dolce

Spinti dalla passione per la freschezza e la versatilità del Ben Ryé, ci siamo messi alla prova come cuochi amatoriali, per preparare anche dei piatti salati con cui abbinarlo.

Poche e semplici regole: scegliere ingredienti facili da reperire, preparazioni che possano essere ripetute da tutti e voglia di sorprendersi e divertirsi.

Questa esperienza conviviale è stata un'opportunità per esplorare e apprezzare ogni sfaccettatura del "figlio del vento", un passito di Pantelleria DOC che ha molto da raccontare.

Il risultato è una selezione di piatti che spaziano dal salato al dolce: un menù insolito ed intrigante che gioca sui contrasti di sapori e consistenze, in cui ognuno ha l'opportunità di trovare il proprio abbinamento ideale.

Sebbene l'idea di un vino dolce naturale per l'intero pasto possa sembrare audace, questo incontro inaspettato dimostra che si tratta di una combinazione sorprendentemente armoniosa. Un incontro che non solo funziona, ma sorprende con il suo equilibrio e la sua originalità.

APERITIVI

Crostone al cacao, brie, lamelle di bottarga e albicocca caramellata

Arancino al nero di seppia con baccalà mantecato e alici del Cantabrico

Tartelletta di frolla con burro montato salato, erba cipollina e uova di salmone

ANTIPASTI

Fantasia di zucchine scapece

PRIMI

Lasagne di zucca alla mantovana

Risotto al Ben Ryé con gorgonzola e nocciole

Tagliatelle con salsa al gorgonzola, porro fritto e briciole di salsiccia di bra

Tortelli di zucca burro e salvia

SECONDI

Merluzzo in oliocottura, sashimi di peperone, quenelle di gorgonzola alleggerita al mascarpone

Braciole di maiale imbottite con pinoli e uva passa

DOLCI

Tortino con il cuore di cioccolato

Bacio di Pantelleria

APERITI



Crostone al cacao, brie, lamelle di bottarga e albicocca caramellata

Ingredienti per 4 persone

- Brie g 100
- bottarga di tonno g 50
- erbetto aromatiche per decorazione

Per il pane al cacao

- farina tipo 0 200 g
- lievito di birra 10 g
- sale 4 g
- zucchero 3 g
- burro 20 g
- cacao amaro 10 g
- acqua 50 g
- latte 50 g
- 1 tuorlo d'uovo

Per le albicocche caramellate

- 4 albicocche
- zucchero di canna 25 g
- burro 10 g

Procedimento

Per il pane al cacao

Setaccia la farina e il cacao in una terrina larga e mescola il lievito, disponi la farina a fontana e versa zucchero e tuorlo, amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta aggiungendo, un po' alla volta, il latte, l'acqua e il sale, incorpora il burro morbido all'impasto.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi e sbattendolo sul tavolo.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri con della pellicola e lascia lievitare fino al raddoppio del volume.

Con l'impasto ben lievitato forma una pagnotta rotonda, trasferiscila su una teglia foderata con carta da forno e lascia lievitare nuovamente per 30 minuti circa.

Cuoci per 25/30 minuti in forno pre riscaldato a 160°.

Fai raffreddare la pagnotta sfornata e taglia delle fette dello spessore di circa ½ cm.

Per le albicocche caramellate

In una padella metti a sciogliere il burro a fuoco dolce, unisci lo zucchero e aggiungi le albicocche tagliate in quarti. Lasciale caramellare per qualche minuto e falle raffreddare

Impiattamento

Tosta la fetta di pane al cacao in una padella con una noce di burro, fai raffreddare.

Adagia una fetta di brie sopra il pane, disponi le albicocche caramellate e la bottarga precedentemente tagliata a lamelle. Completa decorando con delle erbetto aromatiche a piacere.



Arancino al nero di seppia con baccalà mantecato e acciughe del Cantabrico

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di acciuga del Cantabrico
- finocchietto selvatico per decorare

Per l'arancino di baccalà mantecato

- baccalà ammollato tagliato a pezzi 350 g
- latte fresco intero 100 g
- 1/2 cipollotto fresco
- burro 30 g
- nero di seppia 10 g
- pan grattato 100 g
- albume d'uovo 120 g
- patata fresca lessata 100 g

Procedimento

In un tegame fai rosolare il cipollotto fresco con il burro, aggiungi il baccalà e il latte, continua la cottura mantecando di tanto in tanto fino al completo assorbimento dei liquidi.

Togli dal fuoco, aggiungi la patata schiacciata e continua a mescolare fino ad avere un composto omogeneo.

Forma 4 arancini, immergili nell'albume sbattuto, rotolali nel pan grattato precedentemente colorato con il nero di seppia

Friggi gli arancini in abbondante olio d'arachidi fino alla completa croccantezza.

Impiattamento

Adagia su un piatto l'arancino e decora con ricciolo di acciuga del Cantabrico e finocchietto selvatico.



Tartelletta di frolla con burro montato salato, erba cipollina e uova di salmone

Ingredienti per 4 persone

- erba cipollina per decorare
- uova di salmone, un barattolino

Per la tartelletta di frolla

- farina “Senatore Cappelli” 200 g
- burro 100 g
- 1 uovo
- Parmigiano Reggiano 40 g
- 1 pizzico di sale

Per il burro montato

- burro morbido 200 g
- panna fresca 50 g
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero

Procedimento

Per la tartelletta di frolla

Versa la farina in un mixer aggiungi il burro freddo, il parmigiano, sale e uovo. Aziona il mixer fino ad ottenere un composto sabbioso.

Trasferisci il composto su una spianatoia e lavoralo velocemente con le mani formando un panetto. Avvolgi il panetto con della pellicola trasparente e lascia riposare in frigo per 10 minuti.

Trascorso questo tempo stendi la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato e adagiala negli stampi precedentemente imburrati.

Inforna a 180° in forno pre riscaldato per 8 minuti.

Lascia raffreddare prima di sformarli.

Per il burro montato

In una ciotola inserisci tutti gli ingredienti e con una frusta monta il tutto energicamente

Impiattamento

Riempire la tartelletta con il burro montato inserito in una sac a poche, completare con un cucchiaino di uova di salmone e decorare con un po' di erba cipollina



ANTIPIASTI



Fantasia di zucchine scapece

Ingredienti per 4 persone

- 1 zuccina lunga estiva
- 3 zucchine verdi
- 3 zucchine chiare o bianche
- 1 ciuffetto di menta
- sale grosso q. b.
- olio di semi di arachidi q. b.
- ghiaccio q. b.
- aceto 30 g
- miele 30 g

Procedimento

Taglia le zuccina chiara/bianca a rondelle e friggila in abbondante olio. Insaporiscile con un'emulsione di aceto e miele

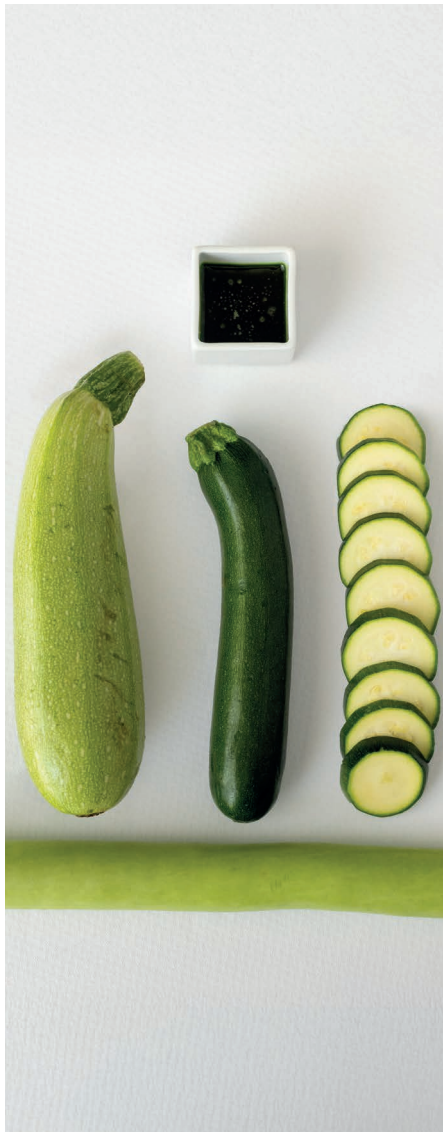
Con un pelapatate priva la zuccina lunga della parte esterna e ricava dalla zuccina delle fettine lunghe 40 cm circa adagiandole su una teglia cosparsa di sale grosso, lasciale marinare per 2 ore. Sciacquale con acqua fredda.

Con un pelapatate ricava delle strisce dalle zucchine verdi e sbollentale in abbondante acqua per 10 secondi, raffreddale immediatamente passandole in acqua e ghiaccio. Condiscile con menta fresca e sale.

Impiattamento

Formare delle spirali con le strisce di zuccina lunga, adagiare accanto le rondelle di zuccina chiara completare il piatto con la zuccina verde.

Decorare il piatto con foglioline di menta fresca e condire con dell'olio alla clorofilla.



PRIMI



Lasagne di zucca alla mantovana

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- farina 00 200 g
- 2 uova

Per il ripieno

- zucca pulita 600 g di
- salsiccia 200 g
- amaretti 20 g
- Parmigiano Reggiano 30 g
- ½ scalogno
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- vino rosso
- noce moscata

Per la vellutata

- brodo vegetale 3 dl
- burro 20 g
- farina 20 g
- sale e pepe

Procedimento

Per la pasta

Impastare e fare riposare coperto per 30 minuti.

Per il ripieno

In una casseruola rosolare con un filo di olio lo scalogno tritato fino a renderlo trasparente, unire la zucca tagliata a cubetti e portare a cottura con un poco di brodo, sale e pepe, la zucca deve diventare quasi una crema.

A parte sgranare la salsiccia e farla rosolare in padella, sfumare con il vino rosso e una volta evaporato togliere dal fuoco.

Per la vellutata

In una casseruola preparare la vellutata, fare sciogliere il burro, unire la farina e lasciare tostare, per qualche minuto, versare tutto il brodo e mescolando con una frusta, portare a bollore al termine sistemare di sapore.

Unire alla zucca la salsiccia, gli amaretti sbriciolati finemente il formaggio ed infine la vellutata, profumare con la noce moscata ed amalgamare bene il tutto.

Stendere la sfoglia e ricavare dei rettangoli, lessare la pasta in acqua a bollore e salata, scolarla e passarla in acqua fredda.

In una pirofila imburrata formare le lasagne alternando la pasta con il ripieno, prima di servire passare in forno a 180° per 20 minuti circa.



Risotto al Ben Ryé con gorgonzola e nocciole

Ingredienti per 4 persone

- riso Carnaroli 320 g
- Passito di Pantelleria Ben Ryé 2 dl
- gorgonzola cremoso 150 g
- uva passa 30 g
- nocciole tostate 30 g
- burro 30 g
- brodo vegetale 1,5 l
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

Mettere a bagno l'uva passa con 1/4 del vino in una ciotola e tritare grossolanamente le nocciole.

In una casseruola tostare il riso con un filo di olio, quando i chicchi risultano traslucidi, sfumare con il restante passito e una volta evaporata la parte alcolica iniziare la cottura ad aggiungendo il brodo, ben caldo, poco alla volta e solo quando il precedente è stato assorbito.

A cottura quasi terminata unire l'uva passa con anche il vino dell'ammollo, togliere la casseruola dal fuoco unire al riso il gorgonzola a tocchetti e il burro ben freddo, lasciare riposare per un minuto, poi mescolare energicamente, servire immediatamente e completare con la granella di nocciole.



Tagliatelle con salsa al gorgonzola, porro fritto e briciole di salsiccia di bra

Ingredienti per 4 persone

- farina 00 300 g
- salsiccia di Bra 200 g
- gorgonzola 300 g
- panna fresca 150 g
- 3 uova
- 1 porro
- sale e pepe q. b.

Procedimento

Per le tagliatelle

Setacciare la farina sulla spianatoia e formare una fontana bassa e larga. Mettere le uova al centro della fontana e con l'aiuto di una forchetta sbatterle raccogliendo dall'interno la farina. Quando l'uovo sarà completamente assorbito iniziare ad impastare con le mani.

Lavorare per una decina di minuti formando un panetto, coprirlo con pellicola e lasciare a riposo per almeno 30'.

Tirare la pasta a mattarello e ricavare le tagliatelle.

Per la salsa al gorgonzola

in un tegame capiente far sciogliere la panna e il gorgonzola tagliato a pezzi fino a quando non si sarà formata una crema. Quindi salare, pepare e tenere da parte.

Mondare e tagliare il porro a rondelle fini. Togliere la salsiccia dal budello e tenerla da parte.

Friggere in una padella con olio di arachidi il porro fino a quando non sarà ben croccante. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, trasferire nel tegame con la salsa e farle saltare brevemente.

Impiattamento

Impiattare con il porro croccante e briciole di salsiccia di Bra.



Tortelli di zucca burro e salvia

Ingredienti per 4 persone

- zucca mantovana 1 kg
- farina 00 300 g
- Parmigiano Reggiano 100 g
- amaretti 100 g
- burro 125 g
- 3 uova
- mostarda mantovana 2 - 3 cucchiaini
- pangrattato 2 - 3 cucchiaini
- olio evo 1 cucchiaino
- 1 limone non trattato
- noce moscata q. b.
- sale q. b.
- salvia q. b.

Procedimento

Per la pasta dei tortelli

Fare una fontana con la farina, aggiungere le uova, l'olio e sbattere brevemente con la forchetta.

Iniziare quindi a raccogliere poco a poco la farina dall'interno e cominciare ad impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo. Coprire con pellicola e tenere a riposo per almeno 30 minuti.

Per il ripieno

Ridurre la zucca a pezzi e cuocerla in forno finché non diventa morbida. Eliminare quindi la buccia e passare la polpa al passaverdura con il disco a fori piccoli, raccogliendo il passato in una ciotola. Unire il sale, gli amaretti pestati fini e il Parmigiano.

Tritare la mostarda e incorporarla al composto. Unire quindi il pangrattato fino ad ottenere un impasto piuttosto consistente, insaporire con la scorza di limone grattugiata e un pizzico di noce moscata. Trasferire il ripieno nella sac-à-poche.

Tirare la pasta con la sfogliatrice o con l'apposita macchinetta fino ad ottenere delle sfoglie lunghe e sottili. Distribuire mucchietti di ripieno sulla sfoglia e formare i tortelli. In una padella capiente far scaldare il burro con l'olio. Salare, pepare e unire la salvia. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, ripassarli nell'emulsione di olio e burro e servire subito ben caldi.



SECOND



Merluzzo in oliocottura, sashimi di peperone, quenelle di gorgonzola, alleggerita al mascarpone

Ingredienti per 4 persone

- filetto di merluzzo 400 g
- 1 peperone rosso
- gorgonzola dolce 150 g
- mascarpone 50 g
- olio d'arachidi 1 litro

Procedimento

Taglia il filetto di merluzzo in 4 tranci, versa l'olio d'arachidi in un pentolino porta la temperatura a 80°, spegni il fuoco e immergi i tranci di merluzzo per 10 minuti.

Taglia in 4 dischi, con un coppapasta, il peperone cotto al barbecue precedentemente spellato.

Impiattamento

Disponi un disco di peperone a centro del piatto, sovrapponi il trancio di merluzzo precedentemente lasciato a scolare, completa con una quenelle di gorgonzola amalgamata precedentemente al mascarpone.



Braciole di maiale imbottite con pinoli e uva passa

Ingredienti per 3 persone

- 3 fette di capocollo di maiale sottili
- pinoli 20 g
- uva passa 10 g
- pecorino grattugiato 10 g
- 1 cipolla bianca
- prezzemolo
- aglio
- sale e pepe q.b.
- alloro
- vno bianco

Procedimento

Tritiamo la cipolla finemente e la passiamo in padella con l'olio e l'alloro, lasciamo soffriggere a fiamma bassa e sfumiamo con dell'acqua, copriamo con il coperchio e lasciamo cuocere per 10 min.

Prepariamo un battuto di aglio e prezzemolo e lo mischiamo con il pecorino, i pinoli, l'uva passa, sale e pepe. Stendiamo sul tagliere le fettine di capocollo e le battiamo leggermente. Poi posizioniamo al centro della fettina il battuto preparato in precedenza, portiamo le estremità laterali della fettina verso il centro contenendo il ripieno e arrotoliamo, infine chiudiamo bene con uno stuzzicadenti.

Rosolare le braciole nella cipolla da tutti i lati, un'aggiunta di sale e di pepe e sfumiamo con il vino, copriamo e portiamo a cottura.



polci

Tortine con il cuore morbido di cioccolato

Ingredienti per 6 persone

- cioccolato fondente al 70% 160 g
- burro (ottimo) 200 g
- zucchero 50 g
- farina 20 g
- 3 uova
- cacao amaro 1 cucchiaino da tè colmo

Procedimento

Accendete il forno regolando il termostato a 220°. Rompete il cioccolato a pezzetti e fatelo fondere a bagnomaria o nel microonde. Quando è completamente fuso, ritiratelo dal fuoco e, ancora tiepido, unitevi il burro morbido a pezzetti e incorporatelo battendo con una frusta. Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi mettendoli in un due terrine diverse. Unite lo zucchero ai tuorli e batteteli con la frusta elettrica fino a quando il composto è spumoso e biancastro.

A questo punto, sempre battendo con la frusta, incorporatevi la farina e il cacao setacciati e il miscuglio di burro e cioccolato. Lavate e asciugate la frusta, battete a neve gli albumi e amalgamateli delicatamente al composto con un movimento dal basso in alto. Distribuite il composto fra sei stampini individuali, ben imburrati e metteteli nel forno quando è arrivato alla temperatura indicata. Lasciate cuocere per 8 minuti esatti e, una volta tolti gli stampini dal forno, attendete due minuti prima di sformarli sui piatti da dessert. Serviteli caldi accompagnandoli a piacere on una crema inglese molto fredda, aromatizzata alla vaniglia o al Cointreau, ma sono ottimi anche al naturale o adagiati su un coulis di fragole o di lamponi.

Il calore elevato del forno farà sì che intorno alle tortine si formi immediatamente una crosticina dura, mentre il cuore rimarrà morbido e cremoso. Potete comunque preparare le tortine con un paio d'ore di anticipo, conservando gli stampini in frigorifero fino al momento di infornarli.



Bacio di Pantelleria

Ingredienti per 8 dolci

- ricotta 300 g
- latte 1 bicchiere
- farina 3 cucchiaini
- 1 uovo
- zucchero q.b.
- olio da frittura

Procedimento

Amalgamate il latte, la farina e l'uovo ottenendo una pastella alquanto liquida. Mettete sul fuoco una padella con l'olio e immergete gli stampini per la frittelle per scaldarsi (possono essere a fiore, a farfalla o a cuore, col manico); poi immergete ogni stampino nella pastella per 3 secondi e successivamente nell'olio bollente finché la frittella non si stacchi da sola. Ponete poi le frittelle su un vassoio con della carta assorbente e aggiungete un pizzico di zucchero. Farcite ogni frittella con della ricotta fresca già passata al setaccio, zuccherata a piacere (volendo si può lavorare con della scorza di limone biologico), e coprite con un'altra metà. Spolverizzate con dello zucchero a velo.

Nella pastella si può aggiungere del cacao, del caffè o del liquore. Nella farcia di ricotta si possono aggiungere scaglie di cioccolato o pezzettini di frutta candita.



DONNAFUGATA®

Si ringraziano:

Chef Marco Failla, Villa San Bartolo

Crostone al cacao, brie, lamelle di bottarga e albicocca caramellata

Arancino al nero di seppia con baccalà mantecato e alici del Cantabrico

Tartelletta di frolla con burro montato salato, erba cipollina e uova di salmone

Fantasia di zucchine scapece

Merluzzo in oliocottura, sashimi di peperone, quenelle di gorgonzola alleggerita al mascarpone

Eataly, Verona

Lasagne di zucca alla mantovana

Risotto al Ben Ryé con gorgonzola e nocciole

Eataly, Torino

Tagliatelle con salsa al gorgonzola, porro fritto e briciole di salsiccia di bra

Tortelli di zucca burro e salvia

Chef Daniele Perrone, GamberoRosso - Città del Gusto

Briciole di maiale imbottite con pinoli e uva passa

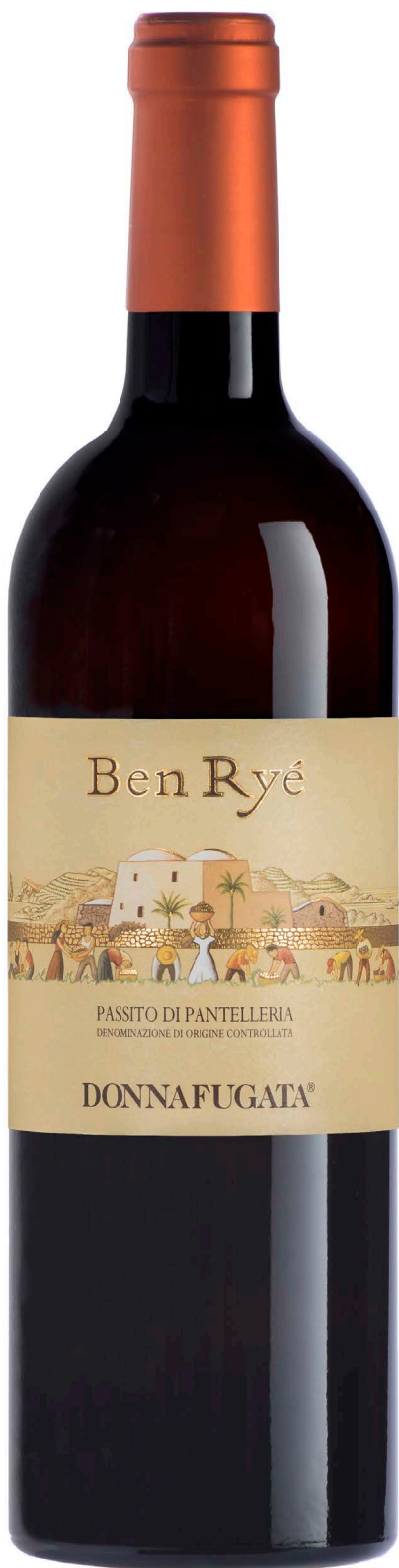
Grazia Cucci

Bacio di Pantelleria

BEN RYE

Ben Ryé 2023

Passito di Pantelleria DOC



Varietà

Zibibbo

Zona di produzione

Sicilia Sud Occidentale - Isola di Pantelleria

Ben Ryé 2023 stupisce per la fragranza del bouquet che spazia da note fruttate a sentori di macchia mediterranea. Al palato è intenso e persistente, con equilibrio tra freschezza e dolcezza.

Ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati e un bouquet intenso con tipiche note di uva passa, albicocca, agrumi e scorza di arancia candita seguite da sentori di macchia mediterranea. In bocca si ritrovano le note fruttate e sentori balsamici uniti a dolci nuance di miele. Intenso e persistente, caratterizzato da equilibrio tra freschezza e dolcezza (28/8/2025).

Altri abbinamenti

Perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta. Da provare anche con il “salato” come la bottarga di tonno, i formaggi stagionati o erborinati e con pietanze che sono esaltate dalla freschezza e dalla ricchezza del Ben Ryé. Da solo, come vino da meditazione. Servirlo in calici di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 12-14° C.



Ben Ryé 2017

Edizione Limitata

Passito di Pantelleria DOC



Varietà

Zibibbo

Zona di produzione

Sicilia Sud Occidentale - Isola di Pantelleria

Ben Ryé 2017 Edizione Limitata ha un colore dorato con intensi riflessi ambrati.

È un vino dal bouquet intenso e straordinariamente ricco di accattivanti sfaccettature; alle tipiche note fruttate di albicocca, pesca gialla, scorza di arancia candita e uva passa, si aggiungono innumerevoli nuances date dal lungo affinamento in bottiglia: le note di fichi, datteri e carruba si intrecciano a sentori di miele di castagno e di erbe mediterranee. Al palato, il Ben Ryé 2017 Edizione Limitata ha una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva e l'ottima spalla acida bilancia perfettamente la componente dolce, donando a questo vino un'altissima espressione di eleganza e personalità. L'assaggio è infine caratterizzato da nitida e lunghissima persistenza.

Altri abbinamenti

Perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta.

Da provare anche con formaggi erborinati e foie gras. Straordinario da solo, come vino da meditazione.

Servirlo in calici di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 12-14° C