

# Il Menu di Andrea Ribaldone per un Capodanno "a tutto Gavi DOCG"

## L'Antipasto

### CAPUNET (verza ripiena con maiale) SU FONDUTA DI RASCHERA

#### Abbinamento GAVI CLASSICO

##### Ingredienti per 4 persone

- 300 gr coppa di maiale cruda
- 1 verza
- vino bianco Gavi docg 2 bicchieri
- 100 gr parmigiano grattugiato

##### Per la fonduta

- 200 gr raschera
- 100 ml latte
- 100 ml panna
- 1 rosso d'uovo
- olio qb
- sale qb

##### Procedimento

- Sfogliate la verza e ricavatene 4 belle foglie.
- Cuocete quindi il maiale con la verza rimanente, il tutto tagliato a dadolata grossolana.
- Bagnate con il Gavi e lasciate cuocere per circa 1h e 30m a fiamma molto bassa, finché risulti tutto morbido e ben amalgamato. Aggiustate di sale e pepe.
- Con una frusta battete il composto e aggiungete il parmigiano grattugiato.
- In acqua bollente, sbianchite le foglie di verza per qualche minuto. Asciugatele e riempiatele con la farcia. Chiudete in forma tonda. Ripassate in forno caldo (180° gradi) per circa 10 minuti.
- A parte portate a bollore la panna e il latte, aggiungete il Raschera in dadolata e fate cuocere a fiamma bassa per qualche minuto. Portate fuori fiamma, e frullate ad immersione aggiungendo il rosso d'uovo.
- Servite i capunet ben caldi sulla crema di fonduta.



## Il Primo

### ZUPPA DI GAVI RISERVA CON CROSTINI ALLA CANNELLA

#### Abbinamento GAVI RISERVA

##### Ingredienti per 4 persone

- 300ml di brodo di manzo fatto in casa
- 300 ml Gavi Riserva
- 200 ml panna fresca
- 3 tuorli d'uovo
- 100 gr Castelmagno di montagna grattugiato
- 1 grattata di noce moscata
- pepe a piacere
- 200 gr crostini di pane
- cannella in polvere qb
- sale qb



##### Procedimento

- Portate a bollore il brodo con il vino bianco, cuocete per qualche minuto a fiamma viva fino a che perda la parte alcolica.
- A parte, montate la panna con i rossi d'uovo e il Castelmagno ad ottenere un composto ben amalgamato. Unite il tutto fuori fiamma, e rifinite la cottura a bagno maria per 4/5 minuti continuando a sbattere con una frusta, evitando che il composto si sleghi.
- Servite caldo con crostini di pane al profumo di cannella.



## Il Secondo

### PETTO DI CAPPONE MARINATO AL GAVI

#### Abbinamento GAVI SPUMANTE

##### Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di cappone (circa 600gr)
- 500 ml vino Gavi docg
- Sale grosso 10gr
- 150 gr formaggio Murazzano dop
- 150 gr coppa al Gavi in fetta unica
- 1 mazzo di erbe o coste
- 8 piccoli porri di Cervere
- sale, olio, burro e pepe qb

##### Procedimento

- Aprite il petto di cappone a metà e battetelo con un batticarne fino ad ottenere un'altezza circa di mezzo centimetro.
- Ponetelo in un contenitore e bagnate con il Gavi, in cui avrete sciolto il sale grosso. Lasciate marinare per circa 2 ore. Togliete quindi dalla marinatura ed asciugate bene.
- Riempite il petto con pezzetti di Murazzano dop, listarelle di Coppa e foglie di erbe o coste. Arrotolate il petto e chiudetelo con uno spago da cucina.
- Cuocete in padella con olio e burro, rosolando per bene tutti i lati.
- Bagnate quindi con il Gavi di marinatura e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 35 minuti.
- A parte sbollentate i porri, ripassateli poi in padella con poco olio fino a che risultino tostati. Tagliate il petto di cappone a rondelle e servite caldo con i porri e con il sughetto di cottura.