

# Il Menu "Zero Spreco" di Franco Aliberti con il Gavi DOCG

## L'Antipasto

### TARTE TATIN DI VERDURE Abbinamento GAVI CLASSICO

#### Ingredienti

Per la pasta brisée

- 200 gr farina 00
- 100 gr burro
- 10 gr zucchero
- 1 rosso d'uovo
- 2 gr sale qb
- 20 gr acqua

Per la tarte tatin

- 1 cipolla rossa
- tutte le verdure rimaste
- 80 gr burro
- 10 gr zucchero di canna
- sale e pepe qb

#### Procedimento

- Lavorate la farina in una ciotola insieme al burro, fatto precedentemente ammorbidire
- Sciogliete lo zucchero e il sale nell'acqua
- Lavorate con le mani, in modo da ottenere un impasto liscio
- Appiattite e chiudete con la pellicola e lasciate riposare in frigo
- In un pentolino fate sciogliere il burro, quando è sciolto aggiungete la cipolla e lo zucchero
- Lasciate cuocere finché la cipolla non inizia a caramellare, unite poi le verdure tagliate e cuocete per 10 minuti, insaporite con il timo fresco, sale e pepe.
- Lasciate raffreddare
- Versate nella tortiera o in una padella diametro di circa 24 cm
- Tirate un disco di pasta dell'altezza di circa 3 millimetri, bucherellatelo e posatelo sulle verdure
- Cuocete in forno a 185°C per 25 minuti
- Lasciate raffreddare prima di capovolgere la torta



## Il piatto unico

### BOTTONI ROSSI ALL'ARROSTO Abbinamento GAVI RISERVA

#### Ingredienti

Per la pasta

- 250 gr farina 00
- 150 gr barbabietola precotta
- 50 gr acqua
- sale qb

Per il ripieno

- 350 gr arrosto rimasto
- 100 gr formaggio grattugiato
- 1 mazzetto di salvia
- 1 mazzetto di timo
- olio extravergine di oliva qb
- limone
- sale e pepe qb

#### Procedimento

- In un mixer frullate la barbabietola con l'acqua e un pizzico di sale fino ad ottenere una crema
- Mescolate alla farina la crema di barbabietola aiutandovi prima con una forchetta, poi impastate con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico; appiattite e coprite con la pellicola; lasciare riposare in frigo per 15 minuti
- Frullate la carne dell'arrosto con l'uovo, dovrà risultare un composto fine e omogeneo
- Unite formaggio grattugiato, timo tritato, sale e pepe
- Dividete l'impasto a metà, stendete con il mattarello su un piano infarinato fino ad ottenere 2 sfoglie rettangolari e sottili qualche millimetro
- Riempite uno dei rettangoli con il ripieno disponendolo in file distanti circa 3 cm l'una dall'altra, poi sovrapponetevi l'altro rettangolo di sfoglia e realizzate i ravioli a forma di bottoni
- Fate cuocere i bottoni in abbondante acqua salata per 2-4 minuti
- Scolateli e saltateli in una emulsione di burro e acqua aromatizzata con la salvia; se vi è rimasto del fondo dell'arrosto aggiungetelo pure
- Completate il piatto con pepe e la buccia del limone grattugiata



*Il Dolce*

## **ZABAIONE AL GAVI E PANETTONE**

Abbinamento GAVI SPUMANTE

### Ingredienti

- 2 tuorli
- 30 gr zucchero
- 60 gr di Gavi di qualsiasi tipologia dovesse rimanere
- Panettone rimasto

### Procedimento

- Unite lo zucchero con i tuorli in una ciotola di metallo mescolando con la frusta a mano
- Aggiungete il Gavi, poi trasferite la ciotola sul fuoco a bagnomaria, sbattendo continuamente per qualche minuto con la frusta per farlo montare, finché non triplica di volume
- Servite con la fetta di panettone tostata in padella o in forno