

Giardiniera di verdure

ricetta degli Chef
Claudio e Anna Vicina

del ristorante
Casa Vicina Guido per Eataly
Torino

dedicata a **Caino**
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento

In una casseruola capiente sistemare a strati le verdure mondate e tagliate, ponendo sul fondo le più consistenti e terminando con i pomodori.

Preparare un'emulsione con olio, aceto, zucchero e sale e versarla sulle verdure. Coprire e lasciar cuocere a fuoco basso per trenta minuti.

Mescolare delicatamente le verdure e continuate a cuocere senza coperchio per 10 minuti.

Lasciare raffreddare e poi trasferire in contenitori di vetro con chiusura ermetica.

Prima di servire spuntare le zucchine, tagliarle per il lungo in fette spesse circa 3 mm, poi scottarle 20 secondi in acqua bollente salata e infine raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Ingredienti per 4 persone

300 gr carote; 300 gr cavolfiore di Moncalieri; 300 gr fagiolini; 300 gr cipolline; 300 gr sedano; 300 gr peperoni; 300 gr pomodori già mondati; 2 zucchine; 30 gr zucchero; 30 gr sale; 150 gr aceto rosso; 150 gr olio extravergine d'oliva dal fruttato medio azienda agricola *Forcella*

Presentazione

Con l'aiuto di un tagliapasta formare su ogni piatto una corona con un nastro di zuccina e riempire con la giardiniera.

Accompagnamento

La giardiniera può essere servita con il **Tonno di coniglio** (ricetta di Claudio e Anna Vicina su <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=20586>) oppure con un'insalata.

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Pinerolese Doux d'Henry DOC

La freschezza di questo vino dal colore rosato intenso e dal gradevole profumo di ciliegia e mora, lo rendono adatto a sposare, con il suo sapore morbido ed elegante che può sfumare nel delicatamente dolce, un piatto dalla decisa componente acida come la giardiniera. Doux d'Henry è una varietà a frutto nero il cui nome si fa risalire al re di Francia Enrico IV, di passaggio in Val di Susa all'inizio del XVII secolo.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net