

A PASQUA CON PLANETA

*Ricette siciliane di famiglia in abbinamento ai vini dell'azienda:
ecco i suggerimenti di Planeta per il pranzo pasquale*

Aprile 2020. Con l'augurio di trascorrere una **Pasqua** serena e rendere omaggio ai profumi e ai colori della Sicilia, per il pranzo della tradizione pasquale **Planeta** suggerisce alcune ricette di famiglia in abbinamento ai vini dell'azienda.

- **Timballo di ricotta e maggiorana di Casa Planeta** con **Chardonnay 2018 Sicilia Menfi DOC**;
- **Coniglio alla salvia e pesto di rucola** con **Terebinto 2019 Menfi DOC**.

E per festeggiare il lunedì di Pasquetta, una grigliata al sapore di mare con:

- **Sgombro arrostito con salsa di pane nero e insalata di pomodori kamarino e origano** e, in abbinamento, **Plumbago 2018 Sicilia DOC** ed **Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2017 Sicilia DOC**.

Ricette che fanno parte della cultura e della tradizione Planeta, in cui le erbe aromatiche che crescono nel "giardino degli aromi" de La Foresteria di Menfi hanno un ruolo primario. Segreti di un'arte culinaria che le generazioni custodiscono e tramandano con orgoglio e passione proponendole **nei menù delle loro Tenute** ai visitatori che vogliono vivere un'esperienza enogastronomica unica in cantina, e nel ristorante de **La Foresteria**, con la mano artistica di **Angelo Pumilia, resident chef**.

La cucina di Casa Planeta è il racconto di una storia familiare, di una terra e delle molteplici contaminazioni culturali che custodisce. Una cucina che fonde l'arte raffinata dei Monsù alla cultura contadina, raccontata nel libro **Sicilia – La cucina di Casa Planeta, scritto da Elisa Menduni**. Questo volume infatti è un viaggio in cento ricette provenienti per la maggior parte dai quaderni manoscritti delle donne Planeta, dal loro modo intimo e umile di cucinare, d'impostazione nobile, menfitana e di Sambuca, con influenze palermitane, oltre a raccontare la cultura culinaria dei cinque territori in cui la tenuta produce vino e olio (Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo). Un'immersione nei profumi, nei silenzi e nel lento scorrere del tempo di una terra che sa di mare, di lava e di sole.

TIMBALLO DI RICOTTA E MAGGIORANA DI CASA PLANETA

Fiore all'occhiello di Casa Planeta. è una ricetta apparentemente complessa che, se eseguita attentamente e preparata con amore e devozione, è superlativa e all'altezza di un giorno speciale come quello di Pasqua. La presenza della maggiorana, che cresce spontanea intorno alla Foresteria di Menfi, dona freschezza e una leggera sensazione di amaro, ma delicata. È consigliata in abbinamento con **Chardonnay 2018 Sicilia Menfi DOC**, ottenuto da uve 100% Chardonnay. Dal colore giallo oro, si presenta morbido al palato con una rinfrescante vena acida, cremoso e croccante, emana i profumi della frutta gialla e del miele in equilibrio con i sapori torbati, cerealicoli e tostati.

RICETTA

tempo di preparazione 2 ore - ingredienti per 4 persone:

PER LA CROSTA DI RICOTTA

ricotta 600 g
burro 80 g
strutto 80 g
zucchero 120 g
farina 00 120 g
tuorli 2
uova 2

PER IL RIPIENO

pasta 400 g
piselli 50 g
petto di pollo 300 g
prosciutto cotto dei nebrodi 150 g
duroncini di pollo 100 g
creste di gallo 100 g
fondo di carne 800 g
farina 00 100 g
maggiorana fresca a piacere
marsala q.b.
burro 30 g
olio extravergine 50 g

In alternativa alle interiora di pollo presenti nella ricetta originale, si possono aggiungere dei funghi o del prosciutto crudo a cubetti

PROCEDIMENTO

Soffriggere in una padella con una noce di burro e dell'olio extravergine, il pollo e i ritagli sbollentati appena infarinati. Bagnare dapprima con Syrah, sfumare e poi nuovamente con marsala. Infine continuare la cottura aggiungendo brodo di verdura. Togliere il pollo e tagliare a pezzetti molto piccoli, riversarlo nel sugo aggiungendo i piselli, la maggiorana e il prosciutto tagliato a fiammiferi. Cotta la pasta molto al dente, condirla con la salsa di pollo. Impastare gli ingredienti della crosta e in un tegame da forno ben imburato e infarinato cominciare a spalmare l'impasto alle pareti e sul fondo della teglia, riempirla con la pasta e chiudere con altro impasto il timballo. Cuocere in forno a 200° per 1 ora.

CONIGLIO ALLA SALVIA E PESTO DI RUCOLA

Un piatto semplice della tradizione ma ricco di sapore, che richiama a storie di vita contadina. La salvia e la rucola che crescono selvagge, raccolte all'alba quando le foglie sono ancora bagnate dalla brina, esaltano il sapore della carne. Si consiglia di servirlo con **Terebinto 2019 Menfi DOC**, un Grillo in purezza di colore giallo paglierino, spiccatamente aromatico e intenso al naso. Evoca i profumi della frutta gialla, con note di pompelmo rosa e cera d'api.

RICETTA

tempo di preparazione 1 ora – ingredienti per 4 persone

coniglio a pezzetti 600 g
pomodori freschi pelati a cubetti 100 g
burro 100 g
rucola 50 g
salvia 20 g
scalogno 1
menta 10 g
pinoli tostati 50 g
sale q.b.
peperoncino fresco q.b.
senape 5 g
olio extravergine d'oliva Planeta

PROCEDIMENTO

Tritare lo scalogno, la rucola, la menta e i pinoli tostati, aggiungere il sale, il peperoncino tritato, i pomodori, la senape e l'olio extravergine. Mischiare bene. Marinare il coniglio con olio, sale, pepe, salvia e un po' di pesto per un'ora. Ammorbidire il burro, mischiarlo con il trito di timo e rimettere il burro in fresco. Arrostito il coniglio e prima di servire in tavola, spezzettare il burro al timo su di esso. Servire col pesto in accompagnamento.

SGOMBRO ARROSTITO CON SALSA DI PANE NERO E INSALATA DI POMODORI KAMARINO E ORIGANO

Ideale per una grigliata in giardino o, in alternativa, in casa servendosi di una padella antiaderente. Una ricetta presente nel menù della Foresteria Planeta di Menfi da qualche anno, in cui l'origano fa da protagonista e inebria di profumo il piatto. Ottimo se accompagnato da **Plumbago 2018 Sicilia DOC**, un Nero D'Avola in purezza, declinato in una versione morbida e fruttata o da **Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2017 Sicilia DOC**, un blend di Nerello Mascalese (91%) e di Nerello Cappuccio (9%) che trae la sua grande forza gustativa e i profumi di incenso di erbe officinali, ibiscus e finocchietto selvatico dalle sabbie laviche su cui sono coltivati i vigneti. Un vino luminoso che racconta il carattere e la raffinatezza dei grandi rossi di montagna ma a latitudini vicine all'Africa.

RICETTA

tempo di preparazione 1 ora - ingredienti per 4 persone

PER GLI SGOMBRI

sgombri 4
pomodorini kamarino (ciliegino) 200 g
cipolla rossa julienne 20 g
origano fresco
aceto di marsala 10 g
olio extravergine di oliva 100 g

PER LA SALSA DI PANE

pane nero di Castelvetro di un paio di giorni 200 g
scalogno 20 g
uvetta 10 g
peperoncino q.b.
finocchio 50 g
acciuga sott'olio 10 g
brodo vegetale 300 g
vino bianco secco 50 g

PROCEDIMENTO

Tostare il pane a cubetti in forno per 10 minuti. Soffriggere in poco olio, lo scalogno tritato, il peperoncino, i filetti di acciuga, aggiungere i cubetti di pane, il finocchio tritato, l'uvetta e bagnare col vino. Lasciare evaporare l'alcol e aggiungere il brodo. Cuocere per 15 minuti a fiamma bassa coperto. Frullare benissimo, e se serve, aggiungere altro brodo per avere una consistenza vellutata. Eviscerare gli sgombri e pulirli bene. Spolverare di sale e grigliare o arrostitire in padella antiaderente (senza aggiungere olio) da entrambi i lati. Nel frattempo, tagliare i pomodorini e condirli con cipolla rossa, olio, sale, aceto di marsala e origano fresco. Servire gli sgombri con la salsa e l'insalatina.

PLANETA

NOTE STAMPA

Planeta è un'azienda vitivinicola con una storia di diciassette generazioni e tra le più importanti in Sicilia: 394 ettari e sei cantine dislocate in cinque territori (Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo). Con l'obiettivo di valorizzare singolarmente ogni territorio attraverso un grande lavoro di ricerca, spaziando dall'adattabilità delle varietà internazionali ai vitigni autoctoni fino a quelli reliquia, Planeta è tra le prime realtà in Sicilia e in Italia ad essersi dedicata all'enoturismo di eccellenza: a visite e degustazioni di vini si aggiungono esperienze naturalistiche e culturali ritagliate sul territorio di ciascuna cantina.

Oltre alle attività in ambito vitivinicolo Planeta si occupa della produzione di olio DOP nella Tenuta di Capparrina ed è attiva nel campo dell'ospitalità. La Foresteria Planeta di Menfi, con le sue 14 camere circondate da un incantevole giardino mediterraneo e il ristorante che propone le antiche ricette della tradizione familiare, esprime la più genuina essenza e lo stile unico dell'ospitalità della famiglia. Palazzo Planeta nel centro storico di Palermo si compone di sette raffinati e confortevoli appartamenti, interamente ristrutturati e allestiti per ricreare una raffinata atmosfera casalinga che racconta lo spirito del buon vivere siciliano.

Planeta è anche produttore di cultura in tutto il territorio attraverso grandi progetti: nell'Arte con "Viaggio in Sicilia", nel Teatro con "Sciaranuova Festival" sull'Etna e nella Musica con "Santa Cecilia in Musica": un vero e proprio mosaico di iniziative pensato per far vivere al meglio "l'Esperienza Sicilia".

Etica della produzione e rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della cultura di ogni luogo, anche attraverso un'agricoltura sostenibile e duratura, cantine e strutture perfettamente integrate nel paesaggio, amore per la terra di appartenenza e passione sono i valori che guidano da sempre l'azienda.

PER INFORMAZIONI

press@planeta.it

UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Anna Volpicelli Cell. + 39 331 7491820; E-mail: annavolpicelli@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 39 342 0686448; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it