



Contrada di Voltaia

“a Tavola con il Nobile”

Sabato 18 Agosto 2007 - Cripta del Gesù - Montepulciano

Farro con la Quaglia

Come tutti gli anni, nella nostra Contrada, in preparazione a questa sfida gastronomica con le altre Consorelle Poliziane, i nostri appassionati di cucina, si sono affidati alle tradizioni familiari dei nostri Contradaioi, per individuare, selezionare e quindi realizzare, il piatto che poi abbiamo proposto.

Quest'anno, la scelta è caduta su un volatile, la quaglia, che fino alla metà del secolo scorso, era molto popolosa nelle nostre campagne, e la sua cucina molto presente, anche nelle famiglie in cui la passione venatoria non era spiccata; in particolare, già alla fine del 1800, si hanno certezze che questo modo di cucinare la quaglia cacciata era in uso nella terra di Montepulciano.

La ricetta, che abbiamo modificato inserendo il formaggio grana, ci è stata confidata da una Nonna molto nota nella nostra Contrada, di cui, per espresso desiderio della stessa, non possiamo rivelare il nome, ma diciamo solamente che appartiene ad una delle famiglie storicamente presenti a Montepulciano.

Come tutta la cucina territoriale Poliziana, anche questo è un piatto semplicissimo, la cui bontà è legata alla sola qualità e genuinità delle materie prime utilizzate, ed alla qualità specifica dell'annata di Vino Nobile utilizzato e dell'Olio Extravergine di Oliva che deve essere rigorosamente dei colli Poliziani.

Buon Appetito



Contrada di Voltaia

“a Tavola con il Nobile”

Sabato 18 Agosto 2007 - Cripta del Gesù - Montepulciano

Farro con la Quaglia

Ingredienti: farro, quaglie (possibilmente cacciate), rigatino stagionato al pepe, Olio Extravergine di Oliva, brodo di carne, cipolla bianca, sale, pepe nero, formaggio grana grattugiato, Vino Nobile di Montepulciano 2003.

Preparazione: pulire bene le quaglie, far soffriggere in un tegame di coccio, con un filo di Olio Extravergine di Oliva, la cipolla, ed il rigatino precedentemente tagliato a cubetti, quindi aggiungere le quaglie e farle rosolare a fuoco vivo per qualche minuto. Ultimata la rosolatura, sfumare con il Vino Nobile di Montepulciano, noi abbiamo usato l'annata 2003 perché molto concentrato ed intenso. Abbassare il fuoco ed ultimare la cottura lentamente. In un tegame di coccio a parte, prepariamo la cottura del farro, mettendo sul fondo un filo di Olio Extravergine di Oliva, aggiungiamo poi la cipolla bianca tritata al coltello, ed iniziamo a far cuocere. Appena la cipolla è imbriondita, mettiamo il farro ed iniziamo la tostatura. Raggiunta la tostatura desiderata, sfumiamo il farro con il Vino Nobile di Montepulciano della stessa annata, la nostra è il 2003. Far evaporare bene, e poi continuare la cottura, aggiungendo nello stesso tegame di coccio, il brodo di carne precedentemente preparato. A cottura ultimata procediamo alla mantecatura del farro con il formaggio grana grattugiato. Per la preparazione del piatto, formiamo un cilindro con il farro, sul quale adagiamo la quaglia, cospargendo il tutto con il fondo di cottura delle quagliette.

Tempo di Cottura: circa 1 ora