

St Valentine Dinner

How about a homecooked, romantic dinner, paired with a perfect wine to celebrate your love? To help you we've jotted down some simple, romantic Tuscan recipes you can prepare for your Valentine's Day dinner and matched them perfectly with a selection of our wines and our EVO Oil.



Spinach Gnudi

Gnudi, literally "naked" in Italian, are spinach-ricotta ravioli without their pasta clothes. Typically Tuscan and served with oil and cheese or alternatively with fresh tomato sauce. Quick and easy to prepare, you can have them perfectly with our **BIANCO DI FABBRICA 2018**.

INGREDIENTS FOR 2

- Fresh spinach 350g
- Extra virgin olive oil 15g
- Sheep ricotta 170g
- 00 flour 30g
- Parmigiano Reggiano (or Pecorino di Pienza) grated 30g
- Eggs (about 1) 58g
- Fine salt
- Black pepper 1 pinch
- 1/2 tsp nutmeg

1. Cook the spinach in boiling water, strain, and cool over a bowl in the refrigerator until chilled.
2. Drain as much liquid off of whole milk ricotta cheese as possible in a colander.
3. Squeeze as much liquid as possible from the cooked and cooled spinach, and then finely mince it, and mix it together with the ricotta, parmesan cheese, egg, salt, and pepper until combined.
4. Gradually add in the flour until the dough tightens up but is still a bit sticky.
5. Scoop out 3-4 tablespoons of the dough and roll them around in the flour to make a small ball.
6. Boil them in some salted water for 4 to 5 minutes or until they float to the top and serve with a grated of aged Pecorino di Pienza and a drizzle of **Fabbrica EVO Oil**.



Glazed t-bone with Sangiovese and mushrooms

A timeless classic of Italian cuisine with an international touch. Perfect with our **SANGIOVESE DI FABBRICA 2016**.

INGREDIENTS FOR 2

- 800g-1kg piece porterhouse steak on the bone (T-bone with loin attached)
- 2 tbs Fabbrica EVO oil
- 30g unsalted butter
- 1 garlic clove
- 6 thyme sprigs
- 200g Mushrooms: Porcini mushrooms, Champignons or those found at the market
- 250ml red wine - We suggest Sangiovese

1. Preheat oven to 200°C.
2. Heat a large ovenproof frypan over high heat. Add oil, then add steak and cook for 3 minutes or until browned. Turn steak and add butter, garlic and thyme.
3. Cook, basting steak for 1 minute or until coated, then add mushrooms and coat with butter.
4. Add wine, bring to a simmer, then transfer to oven and roast for 5-6 minutes for medium-rare or until cooked to your liking. Remove and set aside to rest for 5 minutes.
5. Slice steak and serve with mushrooms, pan juices, scattered with fresh **Fabbrica EVO oil** and chopped parsley.



Pears with red wine

In this dessert, the wine is an essential recipe ingredient and the **2018 ROSSO DI FABBRICA** lends itself very well to this preparation with its hints of black cherry, wild strawberries and aromatic herbs.

INGREDIENTS FOR 2

- 400 mL of ROSSO DI FABBRICA 2018
- 1 orange: juice + zest
- 80 g sugar
- 2 cardamom berries
- 1 teaspoon of cinnamon
- 1 Clove
- 4 pears

1. Put the **ROSSO DI FABBRICA**, pears, orange juice with a little zest, sugar and spices in a 23 cm diameter pot. Bring to a boil, stirring to dissolve the sugar.
2. Lower the heat and simmer, uncovered, until the pears are tender, about 20 minutes.
3. Using a slotted spoon, remove the pears from the pot and place them in a container. Bring the liquid to a boil and leave over high heat until the mixture is slightly syrupy and reduced by about half, about 20 minutes.
4. When ready to serve, put a few tablespoons of syrup on each plate and place a pear on it (if necessary, cut the base of the pears to stabilize them).

Cena di San Valentino

Che ne dici di una cena romantica fatta in casa, abbinata a un vino perfetto per celebrare il tuo amore? Per aiutarti abbiamo annotato alcune semplici e romantiche ricette toscane che puoi preparare per la tua cena di San Valentino e abbinarle perfettamente ad una selezione dei nostri vini e del nostro Olio EVO.



Gnudi di spinaci

Gli Gnudi, sono i famosi ravioli di ricotta e spinaci senza pasta esterna. Tipico piatto toscano viene servito con olio e formaggio o in alternativa con salsa di pomodoro fresco. Veloci e facili da preparare, puoi abbinarli alla perfezione con il nostro **BIANCO DI FABBRICA 2018**.

INGREDIENTI PER 2

- Spinaci freschi 350g
- Fabbrica Olio EVO 15g
- Ricotta di pecora 170g
- Farina 00 30g
- Parmigiano Reggiano (o Pecorino di Pienza) grattugiato 30g
- Uova (circa 1) 58g
- Sale fino
- Pepe nero 1 pizzico
- 1/2 cucchiaino di noce moscata

1. Lessate gli spinaci in acqua bollente, scolateli e fateli raffreddare su una ciotola in frigorifero fino a quando non saranno ben freddi.
2. Scolare quanto più liquido possibile dalla ricotta in uno scolapasta.
3. Spremere quanto più liquido possibile dagli spinaci cotti e raffreddati, quindi tritarli finemente e mescolarli insieme alla ricotta, al parmigiano, all'uovo, al sale e al pepe fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. A poco a poco aggiungete la farina fino a quando l'impasto non si rassoda ma è ancora un po' appiccicoso.
5. Raccogliete 3-4 cucchiaini di impasto e arrotolateli nella farina fino a formare una pallina.
6. Lessatele in acqua salata per 4-5 minuti o fino a quando non vengono a galla e servitele con una grattugiata di Pecorino di Pienza stagionato e un filo di Olio EVO di Fabbrica.



Fiorentina glassata al Sangiovese e funghi

Un classico intramontabile della cucina italiana con un tocco internazionale. Perfetto con il nostro **SANGIOVESE DI FABBRICA 2016**.

INGREDIENTI PER 2

- 800g-1kg pezzo di bistecca con l'osso (filetto con lombo attaccato)
- 2 cucchiaini di olio EVO Fabbrica
- 30 g di burro non salato
- 1 spicchio d'aglio
- 6 rametti di timo
- 200 g di funghi: porcini, champignon o quelli che trovi al mercato
- 250ml di vino rosso - Sugeriamo il Sangiovese

1. Preriscaldare il forno a 200°C. Scaldare una grande padella antiaderente a fuoco alto.
2. Aggiungere l'olio, quindi aggiungere la bistecca e cuocere per 3 minuti pe o fino a doratura. Girare la bistecca e aggiungere burro, aglio e timo.
3. Cuocere, unendo la bistecca per 1 minuto o fino a quando non sarà ricoperta, quindi aggiungere i funghi e ricoprire con il burro.
4. Aggiungere il vino, portare a ebollizione, quindi trasferire in forno e cuocere per 5-6 minuti a fuoco medio o fino a quando non sarà cotto a proprio piacimento. Sforare e mettere da parte a riposare per 5 minuti.
5. Affettare la bistecca e servire con funghi, sugo nella padella, cosparsa di olio EVO di Fabbrica a crudo e prezzemolo tritato.



Pere al vino rosso

In questo dolce il vino è un ingrediente imprescindibile della ricetta e il **ROSSO DI FABBRICA 2018** si presta molto bene a questa preparazione con i suoi sentori di amarena, fragoline di bosco ed erbe aromatiche.

INGREDIENTI PER 2

- 400ml di ROSSO DI FABBRICA 2018
- 1 arancia: succo + scorza
- 80 g di zucchero
- 2 bacche di cardamomo
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 chiodo di garofano
- 4 pere

1. Inserire il ROSSO DI FABBRICA, le pere, il succo d'arancia con un po' di scorza, lo zucchero e le spezie in una pentola di 23 cm di diametro.
2. Portare a bollore, mescolando per far sciogliere lo zucchero.
3. Abbassare la fiamma e cuocere a fuoco lento, senza coperchio, fino a quando le pere sono tenere, per circa 20 minuti.
4. Utilizzando una schiumarola, togliere le pere dalla pentola e metterle in un contenitore. Portare il liquido a bollore e lasciare a fuoco vivo fino a quando il composto non sarà leggermente sciropposo e ridotto di circa la metà, circa 20 minuti.
5. Al momento di servire, mettete su ogni piatto qualche cucchiaino di sciroppo e adagiateci sopra una pera (se necessario, tagliate la base delle pere per stabilizzarle).