



ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

70129 Ceglie, BARI - ITALY
Via San G. ppe Marellò, 19
Tel. +39 0805653262 / 0805672307
Fax +39 0805008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



USI DEL VINCOTTO

Il Vincotto è un condimento versatile, un vero e proprio esaltatore di sapori. Può essere utilizzato, conferendo un sapore più ricco, su carni arrostiti, verdure, insalate di frutta e dolci... Si combina molto bene con la pancetta affumicata e con le insalate di patate. Alcune gocce di Vincotto arricchiranno il gusto del gelato di vaniglia e pesche o pere come fine pasto. Un dolce rinfrescante lo si ottiene mescolando un piccolo cucchiaino di Vincotto con yogurt, frutta e mandorle tritate... Può inoltre essere usato come condimento:

- sulla frutta secca;
- sui dolci e sulla crema (tiramisù, pasta di mandorle, crostate, panettoni ecc);
- sui formaggi freschi o stagionati (consigliato sulla ricotta, sul mascarpone, sul grana /parmigiano);
- sulla carne (filetto ai ferri, salsiccia, pollo arrosto, petto d'anatra);
- sul pesce;
- nelle minestre a base di legumi (lenticchie, fagioli, ceci...);
- sulla pasta (in particolare i ravioli);
- sul riso

RICETTE SEMPLICI E VELOCI

- Prendere una coppa di gelato a propria discrezione e condire la parte superiore con un po' di vincotto.
- Condire della frutta tagliata a piccoli spicchi con del vincotto e assaporare dopo pochi secondi.
- Versare poche gocce di vincotto su un panettone tagliato a fette e gustare.
- Versare poche gocce di vincotto su un dolce a base di pasta di mandorle.
- Condire il dolce "tiramisù" con vincotto, al posto del caffè, lasciare il tutto in frigo per 3/4 ore, tagliare a fette e servire.
- Condire con un po' di vincotto una fetta di torta di mele, lasciandola inumidire, e servire dopo pochi minuti.
- Condire con poche gocce di vincotto della ricotta accompagnata da una fetta di prosciutto e assaporare poco dopo.
- Spalmare del mascarpone su un biscotto all'uovo, aggiungere poche gocce di vincotto e gustare.
- Condire una bistecca ai ferri o un filetto con poche gocce di vincotto e assaporare.
- Condire con poche gocce di vincotto e qualche goccia di olio extravergine di oliva una minestra di legumi e servire.
- Condire con poche gocce di vincotto del purè di fave, ceci o patate e servire.
- Condire del riso in bianco con poche gocce di vincotto e servire.
- Aggiungere ad un bicchiere di acqua minerale due dita di vincotto e bere (è un ottimo dissetante).
- Versare due dita di vincotto in un bicchiere di grappa (è un ottimo digestivo a fine pranzo).
- Versare due dita di vincotto in un bicchiere di whisky e sorseggiare.