

RICETTA N° 01 · GOURMET FESTIVAL 2026 · DEUTSCH

UVA PAZZA

TRAUBEN AUS APULIEN · TROPEA-ZWIEBELN · BALSAMICO IGP · FÜR 4-6



ZUTATEN

250 g grüne Trauben, kernlos · 250 g rote Trauben, kernlos · 2 rote Tropea-Zwiebeln · 125 ml Aceto Balsamico di Modena IGP · 3-4 EL Olivenöl · Salzflocken, frisch gemahlener Pfeffer · rustikales italienisches Brot · nach Wunsch Parmesan oder Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG

- 01 Trauben waschen und halbieren. Die Tropea-Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
- 02 Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln langsam glasig braten. Die Trauben dazugeben und ca. 15 Minuten mitbraten.
- 03 Mit Aceto Balsamico di Modena IGP ablöschen, mit Salzflocken und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis ein leicht sirupartiger Sud entsteht.
- 04 Kurz ziehen lassen und auf geröstetem Brot servieren. Nach Wunsch Parmesan darüberhobeln oder mit Ziegenfrischkäse verfeinern.

TIPP Lässt sich perfekt vorbereiten und einwecken — heiß in sterile Gläser füllen, verschließen und auf dem Kopf abkühlen lassen.

ENGLISH ON THE BACK



Folge Stefania
@stefanialettini

Stefania Lettini

RICETTA N° 01 · GOURMET FESTIVAL 2026 · ENGLISH

UVA PAZZA

GRAPES FROM PUGLIA · TROPEA ONIONS · BALSAMIC IGP · SERVES 4-6



INGREDIENTS

250 g green grapes, seedless · 250 g red grapes, seedless · 2 red Tropea onions · 125 ml Aceto Balsamico di Modena IGP · 3-4 tbsp olive oil · salt flakes, freshly ground pepper · rustic Italian bread · **optional Parmesan or fresh goat cheese**

METHOD

- 01** Wash and halve the grapes. Slice the Tropea onions into fine strips.
- 02** Heat the olive oil in a large pan and soften the onions slowly. Add the grapes and fry for about 15 minutes.
- 03** Deglaze with Aceto Balsamico di Modena IGP, season with salt flakes and pepper, and reduce over medium heat until slightly syrupy.
- 04** Let it rest briefly and serve on toasted bread. **Add shaved Parmesan or fresh goat cheese if you like.**

TIP Perfect to make ahead and preserve — fill hot into sterilised jars, seal and cool upside down.

Grazie, Anna

Grapes from **Giacovelli**, Locorotondo, since 1954.



Follow Giacovelli
@giacovellisrl

DEUTSCH AUF
DER VORDERSEITE