

Newsletter del 22 Settembre 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- FUSILLI COLORATI IN PESTO DI SEDANO

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- FRIULI GRAVE SAUVIGNON - PLOZNER

Il cocktail della settimana

- PARADISO

Questa settimana la Redazione propone:

FUSILLI COLORATI IN PESTO DI SEDANO



Preparazione

Mondare e lavare il sedano, eliminando eventuali piccoli filamenti. Separare le coste dalle foglie. Tagliare le coste a rondelle dello spessore di circa mezzo centimetro. Tritare le foglie di sedano con uno spicchio di aglio, versare a filo due cucchiai di olio extravergine d'oliva, aggiungere i gherigli di noci e il parmigiano grattugiato, insaporire con del sale e della noce moscata grattugiata. Continuare a frullare fino ad ottenere una salsa morbida e ben legata, se necessario aggiungere ancora dell'olio.

Nel frattempo far saltare, in un cucchiaio di olio, le rondelle di sedano, regolare di sale e macinare del pepe nero.

Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocere i fusilli. Scolare la pasta ben al dente, passarla nella padella con le rondelle di sedano saltate, unire il pesto di sedano ed amalgamare con cura.

Presentazione

Decorare con gherigli di noce, qualche scaglia di parmigiano e delle foglie di sedano. Terminare mettendo un filo di olio a crudo e servire.

Ingredienti per 4 persone

350 grammi di fusilli colorati (rossi, verdi e bianchi), 80 grammi di parmigiano grattugiato, 200 grammi di sedano, 1 spicchio d'aglio, 50 grammi di gherigli di noci, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, poca noce moscata, sale e pepe nero da macinare.

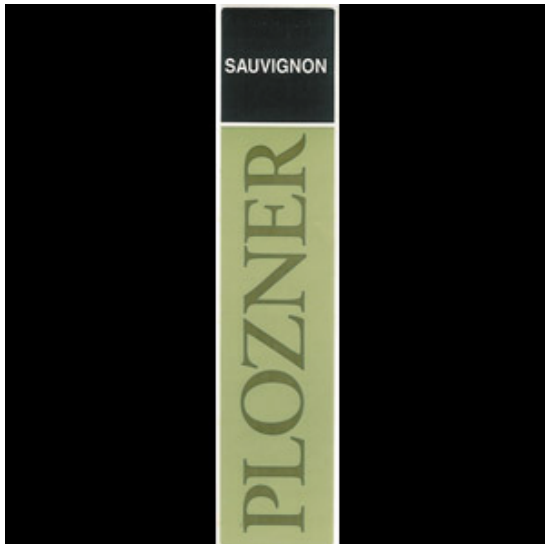
Per la presentazione

4 – 5 gherigli di noce due cucchiai di scaglie di parmigiano, 4 ciuffetti di foglie di sedano, olio extravergine d'oliva.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

FRIULI GRAVE SAUVIGNON - PLOZNER



Vitigno Sauvignon

Annata 2004

Origine FRIULI VENEZIA GIULIA

Colore Giallo paglierino vivace

Odore Netto, intenso, fine, vegetale e floreale con note di ruta, salvia e sambuco

Sapore Fresco e avvolgente, un gusto pieno e ben modulato

Accordo Risotti e paste asciutte con verdure, creme e vellutate di verdure

Prezzo Minore di 10 €

Descrizione

Ottimo l'insieme di questo vino, bene equilibrato e decisamente interessante come interpretazione del sauvignon.

Il cocktail della settimana:

PARADISO

- qualche goccia di grand marnier
- 15% di mandarinetto Isolabella
- alcune foglie di menta fresca e trancio d'arancia
- 60% di spremuta di pompelmo
- 25% di vodka

Preparazione

Preparare nel mixing glass e decorare con foglie di menta fresca ed una fetta di arancia.