

Newsletter del 24 Novembre 2006

---

La ricetta della settimana a cura della Redazione

## - SPIGOLA IN SALSA DI AVOCADO

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

## - COLLI DI LUNI VERMENTINO - OTTAVIANO LAMBRUSCHI

Il cocktail della settimana

## - AVIO

---

Questa settimana la Redazione propone:

### SPIGOLA IN SALSA DI AVOCADO

#### PREPARAZIONE

**Per il pesce:** Cuocere al vapore una spigola. Pulire il pesce e disporlo sul piatto da portata e bagnarlo con pochissimo olio d'oliva che avrete unito a succo di arancia e sale.

**Per la salsa:** Preparare la maionese in un contenitore dai bordi molto alti, mettere un tuorlo, un cucchiaino di succo di limone ed il sale, quindi aggiungere a filo l'olio (circa 200 ml in tutto), mentre, con l'apposito montatore, lavorerete il composto. La salsa aumenterà di volume, e quando raggiungerà un aspetto morbido e cremoso sarà pronta.

Frullare un avocado ed unirlo alla maionese, regolare di sale e di pepe. Sbucciare l'altro avocado, eliminare il nocciolo, tagliarlo a dadini, spruzzarlo con del succo di limone e spargere la dadolata di avocado sul piatto.

#### PRESENTAZIONE

Decorare il piatto da portata con fettine di arancia al quale non avrete tolto la buccia, poste sopra a foglie di lattuga belga. Porre la maionese in una sacca da pasticciere con il beccuccio dentato e creare nuvole di maionese. Spolverare con prezzemolo tritato e servire.



#### Ingredienti per 4 persone

##### Per il pesce:

1 spigola di circa 1 chilo, succo di limone, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale.

##### Per la salsa:

2 avocado, 1 tazza di maionese, succo di arancia, succo di limone, q.b. di sale e di pepe.

##### Per la presentazione:

1 arancia, insalata belga, maionese, prezzemolo tritato.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

## COLLI DI LUNI VERMENTINO - OTTAVIANO LAMBRUSCHI

**Vitigno** Vermentino

**Annata** 2004

**Origine** Liguria al confine con la Toscana (provincia di Massa)

**Colore** Giallo pallido

**Odore** Sentori di frutta bianca e fiori di camomilla

**Sapore** Delicato, fresco lascia la bocca molto pulita

**Accordo** pesci al forno o in piatti elaborati, minestre di verdure, mesclua, antipasti di mare

**Fascia di prezzo** Minore di 10 €

### Descrizione

Profumato delicato caratterizzato da una persistenza in bocca e una struttura sorprendente Prezzo interessante inferiore ai 10 Euro



Il cocktail della settimana:

### AVIO

- 4/5 di champagne freddo
- 1 cucchiaino di chartreuse verde
- 1/5 di cognac

### Preparazione

Preparare direttamente nel calice panciuto mescolando con delicatezza.