

Newsletter n° 42 del 19 ottobre 2007

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- ARROSTO DI MAIALE ALLA MELAGRANA

Il vino della settimana

- TRENINO LAGREIN D.O.C. 2006 – CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO

Il cocktail della settimana

- ROSSO

Questa settimana la Redazione propone:

ARROSTO DI MAIALE ALLA MELAGRANA

Preparazione

Stufare la cipolla, precedentemente mondata, lavata e tagliata molto finemente, con tre cucchiai di olio extravergine d'oliva. Quindi, farvi rosolare l'arista di maiale in ogni sua parte. Bagnare con la birra e cuocere a fuoco moderato per 30 minuti circa a tegame coperto, quindi aggiungere i semi della melagrana, facendo attenzione ad eliminare con cura la membrana che suddivide il frutto, poiché è amarissima. Lasciare qualche seme da unire alla pietanza al termine della preparazione. Per non rovinare il piatto, bisognerà verificare la giusta maturazione



della melagrana al momento dell'acquisto, basterà constatare che la buccia sia rossa ed asciutta, quasi avvizzita e piuttosto ruvida. La membrana che avvolge i semi sarà di un rosso molto intenso, solo quando il frutto si mostrerà così, non rischieremo che allappi. Regolare di sale e di pepe, continuare la cottura, sempre a fiamma bassa, per altri 30 minuti circa, se necessario, aggiungere un paio di cucchiari di brodo di verdure. A cottura ultimata, togliere la carne dal tegame, far restringere il fondo di cottura ed aggiungere qualche altro seme di melagrana, che manterrà, più degli altri ormai stufati, il loro caratteristico colore rosso.

Presentazione

Tagliare la carne a fette e disporle su un piatto da portata. Servire con una spolverata di prezzemolo tritato ed una macinata di pepe nero. Decorare con degli spicchi di melagrana ed accompagnare in tavola con la salsa che dovrà essere versata sulle fette di carne.

Ingredienti per 4 persone

600 grammi di arista di maiale, 1 melograna, 1 e ½ bicchiere di birra, 1 cipolla bianca, 3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva, q.b. di brovo di verdura, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe.



Il vino della settimana:

TRENTINO LAGREIN D.O.C. 2006 – CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO

Vitigno Lagrein

Annata 2006

Origine Trentino

Colore Rosso rubino

Profumo Richiama confetture di frutti di bosco, profumi speziati e una spiccata personalità

Sapore Complessa struttura e una grande sapidità

Accordo Pietanze dal sapore robusto, come primi piatti molto saporiti ed arrostiti di carne

Fascia di prezzo Inferiore a 10 Euro



Descrizione

Vino che si presta molto bene, soprattutto dopo qualche anno di stagionatura, ad essere assaporato anche semplicemente come vino da meditazione.

Il cocktail della settimana:

ROSSO

- whisky
- 1 pizzico di cannella
- 1 di noce di burro
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- acqua calda

Preparazione

Preparare direttamente nel calice già caldo e servire.