

Newsletter del 2 Marzo 2007

---

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- **BACCALÀ ALLA VICENTINA**

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- **COLLI DI LUNI VERMENTINO - OTTAVIANO LAMBRUSCHI**

Il cocktail della settimana

- **NORD EST**

---

Questa settimana la Redazione propone:

**BACCALÀ ALLA VICENTINA**



**Preparazione**

Tenere in ammollo lo stoccafisso, in acqua fredda per un paio di giorni, cambiando l'acqua almeno ogni 6 ore. Passato questo tempo pulire il pesce dalla pelle e dalle lisce e tagliarlo in pezzi regolari che successivamente andrete ad infarinare.

In un tegame di coccio far appassire le cipolle tagliate finemente con 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva, unire le acciughe e schiacciarle con la forchetta. Quando le cipolle si saranno ammorbidite, porre nel tegame i filetti di pesce, cercando di mettere parte

delle cipolle anche sulla superficie degli stessi. Ricoprire con il latte, il parmigiano ed il prezzemolo tritato. Regolare di sale e di pepe. Versare il rimanente olio e portare a cottura a fiamma bassa per un paio di ore, muovendo il tegame, così da evitare di mescolare e di conseguenza di rompere i bocconcini di pesce. Controllare la cottura, poiché questa dipende molto dalla fiamma, dal tegame e dal pesce. La tradizione prevede di accompagnare questo piatto con della polenta.

**Ingredienti per 6 persone**

500 grammi di stoccafisso secco, 250 grammi di cipolla gialla, 300 grammi di olio extravergine d'oliva, 2 acciughe sott'olio, ¼ litro di latte intero, poca farina, poco parmigiano, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

## COLLI DI LUNI VERMENTINO - OTTAVIANO LAMBRUSCHI

**Vitigno:** Vermentino 100%

**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:** Pesce anche in piatti elaborati

**Prezzo:** Minore di 10 €



### Descrizione

Profumato delicato caratterizzato da una persistenza in bocca e una struttura sorprendente  
Prezzo interessante.

---

Il cocktail della settimana:

### NORD EST

- 1 spruzzo di bitter all'arancia
- 2/3 di cognac
- 1/3 di curaçao

### Preparazione

Miscelare gli ingredienti nel mixer con alcuni cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso.