

Newsletter n° 21 del 25 Maggio 2007

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- **BAVARESE DI FRUTTA**

Il vino della settimana

- **MALVASIA PASSITO - COLLI PIACENTINI DOC - NEGRESE**

Il cocktail della settimana

- **FRUIT LEMONADE**

Questa settimana la Redazione propone:

BAVARESE DI FRUTTA

Preparazione

Sbucciare la frutta e frullarla con lo zucchero, il latte e la scorza grattugiata del limone, facendo attenzione a grattugiare solo la parte gialla.

Mettere in acqua fredda i fogli di colla di pesce e farli rimanere in ammollo una decina di minuti, fino a quando saranno ammorbiditi, quindi strizzarli e porli in una casseruola su fiamma debolissima e far sciogliere completamente. Unire la gelatina al frullato di frutta e mischiare con cura, quindi unire la panna montata.

Ungere uno stampo da budino con olio di mandorle dolci avendo cura di far sgocciolare l'olio in eccesso. Versare il composto di frutta nel recipiente che poi metterete in frigorifero per alcune ore.



Presentazione

Tagliare la banana a rondelle e l'altra frutta a fettine sottili senza sbucciarla, bagnarla con il succo di limone.

In una casseruola a fondo spesso mettere lo zucchero e iniziare a cuocere a fuoco alto, quando inizierà a colorarsi abbassare al minimo la fiamma e continuare a girare con un cucchiaino di legno, se necessario allontanare il tegame dal fuoco per evitare che bruci e riavvicinarlo quando inizia a freddarsi, il tutto fino a quando il caramello non sarà pronto.

Rovesciare la bavarese sul letto di frutta fresca e colarci in superficie il caramello.

Ingredienti per 6 persone

Per la bavarese: 1 e ½ banana, 1 pera, 1 mela, ½ litro di latte, 200 grammi di zucchero a velo, 25 grammi di colla di pesce, 250 grammi di panna montata, olio di mandorle dolci, succo di 1/2 limone, scorza di limone.

Per la presentazione: ¼ di mela, ½ banana, ¼ di pera, ½ limone, ½ arancia, succo di limone, 6 cucchiaini di zucchero semolato.



Il vino della settimana:

MALVASIA PASSITO - COLLI PIACENTINI DOC - NEGRESE

Vitigno Malvasia di Candia Aromatica 100%

Annata 2003

Origine Pantelleria

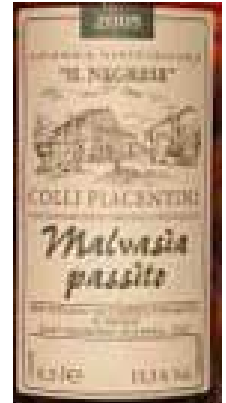
Colore Si presenta nel bicchiere di colore ramato intenso, limpido, brillante.

Odore Profumo ricca di note di fico, d'ananaso e camomilla, in bocca molto aromatico.

Sapore Dolce senza esagerazioni e con una punta piacevolmente amarognola che rinfresca la bocca.

Accordo Viene consigliato l'abbinamento con formaggi piccanti stagionati anche erborinati, con dolci secchi e frutta secca.

Prezzo Tra 10 e 20 €



Descrizione

Il Negrese è un'azienda giovane e questo Malvasia Passito è il vino che più l'ha fatta conoscere in Italia. E' un ottimo vino da dessert, ma non solo, infatti il suo sapore intenso, regge bene anche l'accompagnamento con formaggi saporiti, stagionati e anche con gli erborinati.

Il cocktail della settimana:

FRUIT LEMONADE

- 1 fettina di arancia
- 1 di ciliegia
- gazzosa
- 1/5 di granatina
- 1 fetta di limone
- 2/5 di succo d'arancia
- 2/5 di succo di limone

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti, tranne la gazzosa, nello shaker con del ghiaccio in cubetti ed agitare. Riempire per metà il gotto alto ed aggiungere la gazzosa fredda. Servire con una fetta d'arancia, una di limone, una ciliegia ed un bastoncino di sedano.