

Newsletter del 10 Marzo 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- BOURGUIGNONNE

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- DOLCETTO D'ALBA BRIC DEL SALTO SOTTIMANO

Il cocktail della settimana

- ACCORDO

Questa settimana la Redazione propone:

BOURGUIGNONNE

Un modo divertente, semplice e di sicura riuscita per una cena tra pochi amici, è quello di preparare la *bourguignonne*. Potrete sbizzarrirvi nella scelta della carne: filetto di manzo, di vitello e di maiale, petto di pollo e wurstel grandi; carne che taglierete a dadini e, per renderla più saporita, farete marinare nel Cognac per quattro ore con chiodi di garofano, pepe e noce moscata. Al momento di portare in tavola scaldare in una padella l'olio di semi, quindi versarlo nel "*coquelon*", (pentolino dell'attrezzatura per la *bourguignonne*), con il timo, la salvia ed una patata che non farà bruciare l'olio. Ogni commensale sceglierà la carne che avrete disposto in un grande vassoio, e la porrà nel proprio piatto. Quindi inizierà a cuocerla, infilzando i bocconcini di carne, con le apposite forchette a due punte, e la immergerà nell'olio bollente fino a cottura desiderata. È consigliabile servire la *bourguignonne* con una scelta di salse.



Salsa verde all'italiana

Tritare finemente 50 grammi di prezzemolo, due spicchi d'aglio, un cucchiaino di capperi, un'acciuga, il bianco di un uovo sodo, tre cetriolini e 40 grammi di mollica di pane precedentemente bagnata nell'acqua e strizzata. Quindi, aggiungere un bicchiere d'olio extravergine d'oliva e aceto a piacere. Regolare di sale e di pepe.

Salsa alla senape

La base di questa salsa, è la maionese, quindi porre in un contenitore dai bordi molto alti, un tuorlo, un cucchiaino di succo di limone ed il sale, aggiungere a filo 200 cl di olio di semi e montare il composto. La salsa aumenterà di volume e, quando raggiungerà un aspetto morbido e cremoso, aggiungere due cucchiaini di senape e due cipollotti tritati.

Salsa remoulade

Preparare la maionese (un tuorlo, un cucchiaino di succo di limone, 200 cl d'olio di semi ed un pizzico di sale), quindi aggiungere un cucchiaino di capperi, quattro cetriolini, prezzemolo e dragoncello tritati ed un cucchiaino di pasta d'acciughe. Regolare di sale e spolverare con pepe di Cayenna.

Questa settimana la Redazione propone:

DOLCETTO D'ALBA BRIC DEL SALTO SOTTIMANO

Vitigno Dolcetto

Annata 2005

Origine Piemonte

Colore Rosso rubino molto carico

Odore Al naso i piccoli frutti rossi sono intensi e persistenti

Sapore Fresco, pulito di grande struttura e persistenza per la tipologia, sospinto da una adeguata freschezza e sorretto da morbidi tannini.

Accordo Vino da tutto pasto predilige le carni sia bianche che rosse soprattutto se poco elaborate

Prezzo Minore di 10 €



Descrizione:

Vino di un bel colore rubino intenso che rispecchia in pieno le caratteristiche della sua tipologia con profumi fragranti di frutti di bosco ed una buona alcolicità. In bocca manifesta una notevole struttura e persistenza che si accompagnano ad una freschezza ed una facilità di beva interessante. Il Dolcetto Bric del Salto 2005, grazie ai severi diradamenti in vigna e all'annata dimostratasi eccellente per questo vitigno.

Il cocktail della settimana:

ACCORDO

- 2/5 di champagne
- 1/5 di vodka
- 1/5 di whisky
- 1/5 di whisky americano

Preparazione

Miscelare con il ghiaccio nel mixer e servire nel calice alto.