

Newsletter n° 38 del 21 settembre 2007

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- **BRANZINO AL CARTOCCIO**

Il vino della settimana

- **FIANO DI AVELLINO DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO**

Il cocktail della settimana

- **LOVING CUP**

Questa settimana la Redazione propone:

BRANZINO AL CARTOCCIO

Preparazione

Lavare e ricavare dai pesci dei filetti.

Saltare in padella con tre cucchiaini di olio, i capperi, precedentemente dissalati e le olive denocciolate, aggiungere i filetti di acciughe, un po' di peperoncino e i pomodorini tagliati a metà. Versare un quarto di bicchiere di vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol, quindi regolare di sale, macinare un po' di pepe bianco e spolverare di origano. Spegner la fiamma.

Porre un filetto di branzino sopra un foglio di carta da forno, sufficientemente grande da poter poi ripiegare sul pesce e chiudere come una caramella. Mettere sul filetto di pesce un



paio di cucchiaini di condimento che avete preparato. Spolverare di prezzemolo tritato e coprire con un altro filetto. Versare un filo di olio e chiudere il cartoccio. Preparare gli altri tre cartocci nel medesimo modo. Porre i cartocci ottenuti in una pirofila da forno, bagnare con poco vino bianco e cuocere a forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per circa 15 minuti. A cottura ultimata servire i filetti di branzino direttamente nel cartoccio.

Ingredienti per 4 persone

4 branzini da circa 400 grammi l'uno, 2 cucchiaini di capperi, 2 cucchiaini di olive di Gaeta, 4 filetti di acciuga sotto olio, mezzo bicchiere di vino bianco, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato, origano, qualche pomodorino ciliegia, peperoncino, q.b. di sale e pepe bianco.



Il vino della settimana:

FIANO DI AVELLINO DOCG- FEUDI DI SAN GREGORIO

Vitigno Fiano 100%

Annata 2006

Origine Campania

Colore Giallo paglierino tenue

Profumo Aromi fruttati e floreali

Sapore Piacevolmente secco, sapido, strutturato ed equilibrato, persistente con sentori di pesca e pera matura

Accordo Antipasti di mare, primi piatti con pesce o verdure, Branzino al cartoccio

Fascia di prezzo Tra 10 e 20 Euro

Descrizione

Vino che al naso si presenta pulito ed intenso, ed in bocca non si smentisce, pastoso ed equilibrato con una buona sapidità ed una bevibilità molto gradevole.



Il cocktail della settimana:

LOVING CUP

- 2/3 di cognac
- 1/3 di triple sec
- vino rosso
- 1 cucchiaino di zucchero

Preparazione

Preparare nella bowl con dei cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il calice ampio, aggiungere il vino rosso e servire con pezzetti di frutta di stagione.