

Newsletter n° 24 del 15 giugno 2007

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- **CACCIUCCO**

Il vino della settimana

- **VALLEE D'AOSTE DOC PETITE ARVINE - INSTITUT AGRICOLE REGIONAL**

Il cocktail della settimana

- **CAFÉ ROYAL FRAPPÉ**

Questa settimana la Redazione propone:

CACCIUCCO

Preparazione

In un tegame molto capiente far dorare l'aglio nell'olio, unire la salvia ed il peperoncino. Iniziare a far cuocere i polpi e le seppie tagliati a tocchetti. Bagnare con il vino, alzare la fiamma per far evaporare, quindi unire i pomodori tagliati a dadini, abbassare la fiamma e cuocere per quindici minuti. Passato questo tempo unire il palombo, il cappone e lo scorfano, tutti i pesci devono essere lavati, spellati e ridotti in pezzi.

A parte cuocerete le lische e le teste con il sale per ottenere un brodo di pesce che poi unirete al cacciucco in cottura, dopo averlo passato per eliminare eventuali spine.

Quando le seppie ed i polpi saranno teneri unire i crostacei ed i frutti di mare. Spolverare di pepe bianco macinato al momento e, se necessario, aggiungere altro sale.



Presentazione

Servire in piatti fondi ponendo il pane nel fondo e versarvi in superficie il cacciucco.

Ingredienti per 4 persone:

Per il cacciucco: 300 grammi di seppie, 300 grammi di polpi, 300 grammi di palombo, 200 grammi di cappone, 200 di scorfano, 250 grammi di cicale, 300 grammi di cozze e vongole, 350 grammi di pomodori rossi ben maturi, $\frac{3}{4}$ di bicchiere di vino bianco, 2 spicchi di aglio, peperoncino, salvia, q.b. di sale e pepe bianco.

Presentazione: 8 fette di pane casereccio senza sale, 2 spicchi di aglio.



Il vino della settimana:

VALLEE D'AOSTE DOC PETITE ARVINE - INSTITUT AGRICOLE REGIONAL

Vitigno Petite Arvine 100%

Annata 2005

Origine Valle d'Aosta

Colore Giallo dorato con intensi riflessi verdognoli

Odore Molto fine e delicato

Sapore Pieno, sostenuto con acidità e morbidezza, sentori di frutta bianca matura

Accordo Piatti di pesce, crostacei e frutti di mare. Primi piatti leggeri e carni bianche

Fascia di prezzo Minore di 10 €

Descrizione

Vino gradevole che si presta ad un invecchiamento anche di due – tre anni, chiaramente se ben conservato.



Il cocktail della settimana:

CAFÉ ROYAL FRAPPÉ

- 1/3 di caffè freddo
- 2/3 di cognac

Preparazione

Mettere gli ingredienti nello shaker con dei cubetti di ghiaccio ed agitare. Servire nel gotto basso pieno di ghiaccio tritato.