

Newsletter del 3 Febbraio 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- CRÊPES PERE E GORGONZOLA

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO RISERVA SERRA FIORESE - CASA VINICOLA GIOACCHINO GAROFOLI

Il cocktail della settimana

- DUCHESSA

Questa settimana la Redazione propone:

CRÊPES PERE E GORGONZOLA

Ingredienti per 6 persone

Per le crêpes:

2 uova, 1 tuorlo, 200 grammi di farina, ½ litro di latte, 1 noce di burro.

Per la besciamella:

50 grammi di farina, 500 ml di latte, 50 grammi di burro, noce moscata, q.b. di sale e di pepe.

Per il ripieno:

5 pere, 200 grammi di parmigiano, 150 grammi di mascarpone, 150 grammi di gorgonzola, 1 noce di burro.



Preparazione

Per le crêpes:

In un recipiente, sbattere le uova intere, il tuorlo, la farina setacciata ed il latte, amalgamare con cura eliminando tutti i grumi. Sigillare la ciotola con la pellicola trasparente e lasciar riposare per circa 60 minuti. Mettete sul fuoco una padella antiaderente ed ungerla leggermente di burro, quindi versare circa due cucchiaini di pastella muovendo contemporaneamente la padella in modo da rivestirne il fondo con uno strato sottile di liquido. Lasciare cuocere a fuoco moderato fino a quando la si possa staccare agevolmente con le mani dalla padella e girarla. Procedere così fino ad esaurimento della pastella.

Per la besciamella:

In un tegame, far tostare la farina nel burro quindi aggiungere il latte precedentemente scaldato, il sale, il pepe e grattugiare la noce moscata. Coprire con un coperchio durante la cottura e saltuariamente girare controllando che non si attacchi al fondo e non faccia grumi. Lasciare la besciamella abbastanza fluida.

Per il ripieno:

Tagliare le pere a piccoli dadini e far rosolare in una noce di burro.

Nella besciamella aggiungere gorgonzola e mascarpone. Spalmare su ogni crêpes il composto ottenuto ed unire le pere, quindi piegare le crêpes in quattro. Allinearle leggermente accavallate in una pirofila che avrete precedentemente bagnato con un paio di cucchiaini di besciamella. Porre in superficie qualche cucchiaino di besciamella, spolverare con il formaggio grattugiato, passare nel forno ben caldo per una decina di minuti e servire.

Questa settimana Luca Nicolandi propone:

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO RISERVA - SERRA FIORESE - CASA VINICOLA GIOACCHINO GAROFOLI

Vitigno: 100% Verdicchio

Annata: 2001

Origine: Marche

Colore: Giallo con riflessi dorati, luminoso

Odore: Ampio e complesso con note mature di frutta candita, di ananas, uva passa, vaniglia e spezie dolci, con una nota di fondo di miele d'arancio

Sapore: Sempre fresco ma grasso e avvolgente con un'ottima rispondenza gusto olfattiva, non molto persistente

Accordo: Primi piatti anche molto strutturati come timballi o paste al forno, secondi pesce o carne bianca.

Prezzo: Inferiore a 20 Euro

Descrizione:

Una delle tante produzioni di Verdicchio di Jesi che negli ultimi anni è diventato uno dei vini bianchi più importanti d'Italia. E' vino molto longevo se ben conservato. Temperatura di servizio 12-14°C



Il cocktail della settimana:

DUCHESSA

- 1/3 di pernod
- 1/3 di vermouth dry
- 1/3 di vermouth rosso

Preparazione

Miscelare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con un ravanello.