

Newsletter del 20 Ottobre 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- FAGOTTINI DI VERZA AL RIPIENO DI FUNGHI E GRANO SARACENO

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- RIBOT - MUSEUM

Il cocktail della settimana

- ZANZIBAR

Questa settimana la Redazione propone:

FAGOTTINI DI VERZA AL RIPIENO DI FUNGHI E GRANO SARACENO



Lavare e scottare le foglie di cavolo verza in poca acqua per qualche minuto per ammorbidirle. Mettere i funghi secchi in ammollo; lavare e tagliare la carota, la cipolla ed il sedano a dadini. Scolare i funghi e tagliarli a striscioline. Portare ad ebollizione tre tazze d'acqua. Ungere il fondo di una pentola e farvi saltare 5 minuti le verdure a dadini ed i funghi; aggiungere il saraceno, mescolare un paio di volte e versatevi l'acqua bollente, regolare di sale, e mettere il coperchio, abbassare il fuoco e lasciar cuocere con lo spargifiamma per 30

minuti. Scolare il tutto e lasciar raffreddare; riempire col ripieno le foglie di cavolo, arrotolarle e chiuderle con uno stecchino, disporre i fagottini in una teglia ed aggiungere due dita d'acqua e un po' di shoyu (salsa con un gusto leggermente salato e piuttosto aspro, prodotta con la fermentazione di fagioli di soia, grano, acqua e sale, che viene largamente utilizzata in Asia orientale per condire verdure e cereali). Fare cuocere a fuoco medio per una mezz'oretta, rigirandoli con cura di tanto in tanto.

Ingredienti per 4 persone

8 foglie di cavolo verza molto grandi, 200 grammi di funghi freschi, 4 tazze di grano saraceno, 2 cucchiaini di shoyu, 1 carote, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, q.b. di olio di semi di sesamo, q.b. di sale marino allo stato naturale.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

RIBOT - MUSEUM

Vitigno NERO D'AVOLA con l'aggiunta di una piccola parte di MERLOT

Annata 2003

Origine SICILIA

Colore Rosso rubino vivace

Odore Intenso di frutti rossi di bosco, lampone e fragola, e netti sentori speziati con note di vaniglia

Sapore Di grande struttura, pieno, rotondo, caldo

Accordo Arrostiti di carni rosse e piatti di selvaggina

Prezzo Tra 10 e 20 €



Descrizione

Un vino intenso dal colore rosso rubino, dai profumi caldi e densi di more di rovo di caffè tostato e di vaniglia, dal sapore caldo di frutta matura, cui il passaggio in barriques dona note gradevoli

Il cocktail della settimana:

ZANZIBAR

- 1 spruzzo di bitter all'arancia
- 1/4 di gin
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 3/4 di vermouth dry

Preparazione

Miscelare gli ingredienti nel mixer con del ghiaccio tritato. Servire con cubetti di ghiaccio nel tumbler ampio decorando con una scorza di limone, una di pompelmo ed una spirale di scorza d'arancia.