

Newsletter n° 22 del 1 giugno 2007

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- **GNOCCHI DI SPIGOLA CON GAMBERI E COZZE**

Il vino della settimana

- **CAPRI DOC BIANCO "IL BORDO" - LA CAPRENSE**

Il cocktail della settimana

- **GOLDFISH**

Questa settimana la Redazione propone:

GNOCCHI DI SPIGOLA CON GAMBERI E COZZE

Preparazione

Per gli gnocchi:

Cuocere il branzino in acqua salata, eliminare la pelle, le lisce e tritarlo finemente. Nel frattempo lessare per circa 30 minuti le patate con la buccia, pelarle e passarle nello schiacciapatate. Dopo averle fatte raffreddare, disporle a fontana insieme al pesce tritato su un piano di lavoro, mettervi un uovo, un pizzico di sale ed iniziare ad aggiungere la farina (i quantitativi di farina indicati, dipendono molto dalla qualità delle patate, farinose o acquose, quindi dovrete regolarvi di volta in volta). Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliare un pezzo dell'impasto e formare, rotolandolo sulla tavola infarinata, una "stringa" grossa come un dito, tagliare gli gnocchetti di circa un centimetro e mezzo.



Per il condimento:

Rosolare l'aglio con qualche cucchiaino di olio, aggiungervi i gamberi e le cozze, regolare di sale e di pepe. Bagnare con un po' di vino bianco, alzare la fiamma, far evaporare l'alcool, unire i pomodorini tagliati a pezzetti, l'erba cipollina finemente tagliata, quindi far cuocere a fuoco moderato per altri 5 minuti.

In una grossa pentola portare ad ebollizione dell'acqua salata, gettarvi gli gnocchi (pochi alla volta), lasciar riprendere bollore e, appena saliranno in superficie, toglierli con una schiumarola e ripetere l'operazione per gli altri.

Condire gli gnocchi, spolverare con del prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi:

450 grammi di branzino, 650 grammi di patate, 300 grammi di farina circa, 1 uovo, 1 pizzico di sale.

Per il condimento:

250 grammi di cozze, 16 gamberi, 10 pomodorini ciliegia, erba cipollina, 2 spicchi di aglio, 5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe.



Il vino della settimana:

CAPRI DOC BIANCO "IL BORDO" - LA CAPRENSE

Vitigno Falanghina 70% Greco 20% Biancolella 10%

Annata 2004

Origine Capri

Colore Giallo paglierino intenso

Odore Profumi fragranti e intensi, fruttati ed aromatici, con sentori di pera e di vaniglia.

Sapore Intenso, persistente, ampio, equilibrato. Fresco, minerale decisamente sapido, di grande eleganza.

Accordo Primi piatti di pesce (possibilmente senza pomodoro), crostacei e carni bianche.

Fascia di prezzo Minore di 10-20 €

Descrizione

Gli acini vengono lasciati a macerare per 24 ore a bassa temperatura permettendo di esaltare le caratteristiche dei vitigni utilizzati. La fermentazione in piccole barrique per 20 giorni arricchisce di splendidi profumi e aromi questo piccolo gioiello isolano.



Il cocktail della settimana:

GOLDFISH

- · 1/6 di cointreau
- · 1/3 di gin
- · 1/6 di succo di limone
- · 1/3 di vermouth dry

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con del ghiaccio in cubetti ed agitare. Servire nel calice ampio con una fettina di limone, una di mandarino ed una ciliegina candita.