

Newsletter n° 34 del 24 agosto 2007

---

La ricetta della settimana a cura della Redazione

**- MALTAGLIATI ZUCCHINE E VONGOLE**

Il vino della settimana

**- PRINCIPE DI CORLEONE - ALCAMO BIANCO D.O.C. – AZIENDE AGRICOLE POLLARA**

Il cocktail della settimana

**- FREE**

---

Questa settimana la Redazione propone:

**MALTAGLIATI ZUCCHINE E VONGOLE**

**Preparazione**

In una padella grande far dorare due spicchi di aglio in olio extravergine d'oliva, versarvi le zucchine tagliate a julienne e far saltare per qualche minuto. Aggiungere le vongole, precedentemente lavate e spurgate, versare mezzo bicchiere di vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Regolare di sale e di pepe e, a cottura terminata, quando cioè le vongole si saranno tutte aperte, spolverando con abbondante prezzemolo tritato e pochissima paprika dolce.



**Ingredienti per 4 persone**

350 grammi di maltagliati, 200 grammi di zucchine, 400 grammi di vongole, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, ½ bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo tritato, poca paprika dolce, q.b. di sale e di pepe.



Il vino della settimana:

## **PRINCIPE DI CORLEONE - ALCAMO BIANCO D.O.C. – AZIENDE AGRICOLE POLLARA**

**Vitigno** Catarrato 50% e Inzolia 50%

**Annata** 2006

**Origine** Sicilia

**Colore** Giallo paglierino con riflessi vagamente verdognoli

**Profumo** Fruttato con carattere che ricorda la fragranza dell'uva di origine e i profumi della vendemmia

**Sapore** Fresco e persistente

**Accordo** Da gustarsi con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei. Da provare con formaggi a pasta tenera

**Fascia di prezzo** Minore di 10 Euro



### **Descrizione**

Vino delicato ed elegante, un classico della produzione siciliana. Di facile e piacevole bevibilità.

---

Il cocktail della settimana:

### **FREE**

- 1/6 di gin
- soda
- 1/6 di succo d'arancia
- 1/6 di succo di limone
- 1/2 di vermouth dry

### **Preparazione**

Miscelare gli ingredienti nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il tumbler ampio, aggiungere la soda fredda. Servire con scorze di limone e d'arancia.