

Newsletter n° 23 del 8 giugno 2007

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- PASTA AL RAGÙ DI PESCE

Il vino della settimana

- BIANCO TERRA DEGLI OSCI BIBLOS DI MAJO NORANTE

Il cocktail della settimana

- SEA BREEZE

Questa settimana la Redazione propone:

PASTA AL RAGÙ DI PESCE

Preparazione

Lavare e ridurre a dadini il pesce spada. Spolverare di farina i pezzetti di pesce, porli in una padella con dell'olio extravergine d'oliva e farli dorare per pochi minuti, versare il vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà, regolare di sale e lasciar cuocere a fuoco moderato per altri 10 minuti coprendo con un coperchio. A fine cottura aggiungere 3 cucchiaini di pesto. Nel frattempo cuocere ben al dente la pasta, quindi ripassarla nella salsa, spolverare di prezzemolo tritato e servire.



Ingredienti per 4 persone:

400 grammi di pasta corta, 250 grammi di pesce spada, 250 grammi di pomodorini ciliegia, 2 cucchiaini di farina, ½ bicchiere di vino bianco secco, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 3 cucchiaini di pesto, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe.



Il vino della settimana:

BIANCO TERRA DEGLI OSCI BIBLOS DI MAJO NORANTE

Vitigno Falanghina e Greco

Annata 2005

Origine Basilicata

Colore Giallo paglierino

Odore Profumi di frutta esotica a polpa bianca, fiori bianchi, camomilla, frutta secca

Sapore Freschezza evidente ben supportata dalla struttura alcolica

Accordo Primi piatti con verdure, risotti saporiti, pesce

Fascia di prezzo Minore di 10 €



Descrizione

Vino gradevole caratterizzato dai profumi e dall'estrema freschezza, il che lascia aperti spazi per l'affinamento. Prezzo interessante.

Il cocktail della settimana:

SEA BREEZE

- 1/3 di apricot brandy
- 1/6 di cognac e soda
- 1/6 di gin
- 1/3 di succo di limone

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con dei cubetti di ghiaccio ed agitare. Servire nel tumbler ampio con la Soda ed un ramoscello di menta.