

Newsletter n° 31 del 3 agosto 2007

---

La ricetta della settimana a cura della Redazione

## - RAVIOLI DI SPIGOLA IN FILETTO DI POMODORINI

Il vino della settimana

## - VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE CANAYLI - CANTINA SOCIALE DI GALLURA

Il cocktail della settimana

## - BLUE SKY COOLER

---

Questa settimana la Redazione propone:

### **RAVIOLI DI SPIGOLA IN FILETTO DI POMODORINI**

#### **Preparazione**

##### **Per la pasta all'uovo:**

Nella farina setacciata e disposta a fontana, aggiungere le uova, l'olio ed un pizzico di sale, amalgamare prima le uova, quindi incorporare man mano tutta la farina fino ad ottenere un impasto omogeneo, lasciar riposare dentro un canovaccio per trenta minuti.

##### **Per il ripieno:**

Far saltare in padella, in due cucchiai di olio extravergine d'oliva, la polpa di spigola sminuzzata (per ottenere 350 grammi di polpa sarà necessario acquistare una spigola di 600 grammi circa), versarvi un cucchiaio di prezzemolo tritato, dopo un paio di minuti unire un cucchiaio scarso di farina per far addensare, regolare con poco sale e pepe e, se necessario versare un po' di fumetto di pesce o brodo vegetale. A cottura ultimata, porre la polpa di pesce in un recipiente e far freddare.

Tirare la pasta con il matterello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile. Ricavarne dei quadrati di 4 centimetri di lato, al centro dei quali, porrete una pallina di ripieno, ricoprire con un'altra sfoglia di pasta, ritagliare i ravioli e sigillarne i bordi, bagnandoli con un goccio di acqua.

##### **Per il condimento:**

Far appassire in quattro cucchiai di olio extravergine d'oliva lo scalogno tagliato molto finemente, unirvi i pomodorini rossi tagliati a metà. Cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti e regolare di sale e di pepe. Cuocere, per pochissimi minuti, i ravioli in acqua salata con un goccio di olio, per evitare che si attacchino tra di loro, quindi saltarli nel tegame del condimento, prestando attenzione a non farli aprire. Disporre in un piatto piano da portata i ravioli e spolverare di basilico spezzettato. Creare una decorazione con dei pomodorini e con delle foglie intere di basilico.



#### **Ingredienti per 4 persone**

##### **Per la pasta all'uovo:**

200 grammi di farina, 2 uova, 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, 1 pizzico di sale.

##### **Per il ripieno:**

350 grammi di polpa di spigola, 1 cucchiaio di farina, prezzemolo, 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

##### **Per il condimento:**

250 grammi di pomodorini ciliegia, 2 scalogni, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, basilico, q.b. di sale e pepe.



Il vino della settimana:

## VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE CANAYLI - CANTINA SOCIALE DI GALLURA

**Vitigno** Vermentino Di Gallura

**Annata** 2005

**Origine** Sardegna

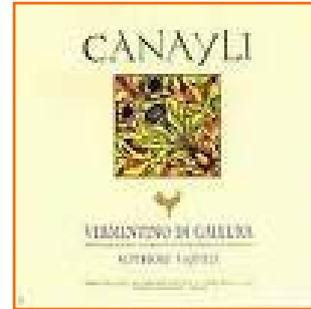
**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Odore** Intenso con sentori di frutta esotica, banana e ananas

**Sapore** Netto, di corpo, fresco ed avvolgente

**Accordo** Primi a base di pesce, ottimo con i frutti di mare, crostacei e pesci grigliati

**Fascia di prezzo** Minore di 10 €



### Descrizione

Ha note aromatiche molto marcate e definite ed un piacevole finale di bocca abbastanza persistente.

---

Il cocktail della settimana:

### BLUE SKY COOLER

- 5 cucchiari di curaçao blu
- frutta mista
- 4-5 cubetti di ghiaccio tritato
- 1/2 bottiglietta di ginger ale
- 1/2 cucchiaino da tè di zucchero
- 2 di ciliegine
- 1 rametto di mentuccia fresca

### Preparazione

In un tumbler alto, sciogliere lo zucchero con poco Ginger Ale, quindi aggiungere il ghiaccio, la frutta sbucciata e tagliata a pezzi (tranne le ciliegine), il Blue Curaçao ed il restante Ginger Ale. Mescolare delicatamente con l'asticella e decorate con le ciliegine ed un rametto di mentuccia.