

Newsletter del 17 Novembre 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- TONNARELLI CACIO E PEPE

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- 'NA VOTA - RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO - CANTINE SANT'AGATA

Il cocktail della settimana

- ROSSO FUOCO

Questa settimana la Redazione propone:

TONNARELLI CACIO E PEPE



Per i tonnarelli:

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, quindi lasciar riposare dentro un canovaccio per trenta minuti. Passato questo tempo stendere la pasta dello spessore di 2-3 millimetri circa e farla riposare per un'altra mezz'ora.

Originariamente questo formato di pasta si realizzava con l'ausilio di un telaio con dei fili d'acciaio paralleli sui quali si appoggiava la sfoglia e, premendo, si ottenevano i tonnarelli. Non avendo ora a disposizione questo strumento, si procederà con il classico metodo, cioè si arrotolerà la

sfoglia su se stessa a formare un cannolo, quindi si taglieranno i tonnarelli di 2-3 millimetri di larghezza, come lo spessore della sfoglia, in modo da ottenere una sezione quadrata.

Cuocere i tonnarelli in abbondante acqua, non particolarmente salata, poiché il condimento è particolarmente sapido, aggiungere un filo di olio per evitare che la pasta si attacchi.

Per la salsa:

In un recipiente, abbastanza grande da poterci poi condire la pasta, stemperare il pecorino romano con dell'acqua di cottura. Aggiungere continuamente acqua di cottura bollente e lavorare con cura in modo da far sciogliere completamente il formaggio. Macinare abbondante pepe nero. Continuare a mescolare.

Conservare dell'acqua di cottura per poterla aggiungere durante la fase finale.

Quando la pasta sarà ben al dente, scolarla e condirla nel recipiente in cui avrete precedentemente sciolto il pecorino. Se necessario, per regolare i sapori e la cremosità, unendo altra acqua di cottura, pecorino e pepe

Servire immediatamente in modo che la pasta non si freddi ed il formaggio non si raggrumi.

Ingredienti per 4 persone

Per i tonnarelli:

200 grammi di farina di grano duro, 200grammi di farina di grano tenero, 4 uova, 1 cucchiaino di olio, 1 pizzico di sale.

Per la salsa:

200 grammi di pecorino romano grattugiato, pepe nero macinato al momento, acqua di cottura.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

'NA VOTA - RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO - CANTINE SANT'AGATA

Vitigno Ruche

Annata 2002

Origine Piemonte

Colore Rosso granato vivo

Odore Molto intenso fine e persistente, fruttato con note di ciliegia, floreale con sentori di viola e speziato soprattutto con note di cannella, pepe e chiodi di garofano

Sapore Secco, caldo e morbido denota una struttura notevole con una completa fusione dei caratteri gustativi in un insieme morbido ed avvolgente

Accordo Formaggi stagionati, piccanti e saporiti, cacciagione e selvaggina

Fascia di prezzo Tra 10 e 20 €

Descrizione

Vino rosso di grande interesse non molto conosciuto al di fuori della sua zona di produzione. Ha una grande struttura e morbidezza il che lo rende adatto a molti abbinamenti. Piccola nota storica: del vitigno ruchè non si conosce l'origine.



Il cocktail della settimana:

ROSSO FUOCO

- 1 pizzico di pepe nero
- 1/5 di succo di limone
- 1/5 di succo di pomodoro
- 3/5 di whisky irlandese
- 2 spruzzi di worcester sauce

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con dei cubetti di ghiaccio ed agitare. Servire in gotto con altro ghiaccio.

