

Newsletter n° 25 del 22 giugno 2007

---

La ricetta della settimana a cura della Redazione

**- TORTA DI CAROTE**

Il vino della settimana

**- CIMILLYA - PASSITO DI PANTELLERIA - AZ. AGR. D'ANCONA**

Il cocktail della settimana

**- LESSIE**

---

Questa settimana la Redazione propone:

**TORTA DI CAROTE**

**Preparazione**

Tritare finemente le carote, aggiungere metà dello zucchero e lasciar riposare. Montare i due tuorli con lo zucchero restante fino a renderli gonfi e spumosi, quindi unire le mandorle tritate, la farina e le carote. Aggiungere il lievito, la buccia grattugiata del limone e infine gli albumi montati a neve fermissima con un pizzico di sale. Versare il composto nella teglia rivestita di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50 minuti.



**Ingredienti per 8 persone**

200 grammi di carote, 250 grammi di mandorle, 50 grammi di farina 00, 250 grammi di zucchero, 2 uova, 1 limone, 1 bustina di lievito per dolci, pizzico di sale.



Il vino della settimana:

## CIMILLYA - PASSITO DI PANTELLERIA - AZ. AGR. D'ANCONA

**Vitigno** Zibibbo (anche detto Moscato d'Alessandria)

**Annata** 2003

**Origine** Pantelleria

**Colore** Giallo dorato intenso con riflessi ambrati

**Odore** Intenso, aromatico, persistente

**Sapore** Dolce, morbido, vellutato e caldo al palato, di notevole persistenza

**Accordo** Vino da dessert trova il suo connubio perfetto con pasticceria secca e dolci a base di pasta di mandorle oppure con formaggi molto stagionati o erborinati. Ideale anche come vino da meditazione.

**Fascia di prezzo** Tra 10 e 20 €



### Descrizione

Lo zibibbo, detto anche Moscato d'Alessandria o Moscatellone, fu introdotto nel sud Italia dagli arabi. Coltivato sia in Sicilia che in Calabria solo nell'isola di Pantelleria riesce a raggiungere la migliore qualità. L'appassimento al sole e l'invecchiamento in botti di rovere per almeno 6 mesi fanno il resto regalandoci questo prodotto adatto a chiosare ogni pasto sia coi dolci che con i formaggi. Eccezionale è un abbinamento con un Gorgonzola naturale o con uno Stilton

---

Il cocktail della settimana:

### LESSIE

- 1/4 di cognac
- 1/4 di cointreau
- 1/4 di crème di cacao
- 1/4 di crème di menta
- 1 ramoscello di menta
- 1 fettina di carota

### Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con del ghiaccio tritato ed agitare. Servire nel tumbler stretto con un ramoscello di menta ed una fettina di carota.