

Newsletter del 12 Maggio 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione
- TORTINO CON CUORE CALDO DI CIOCCOLATO

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi
- MOSCATO D'ASTI SORI' DEL RE DEGIORGIS

Il cocktail della settimana
- KREMLIN

Questa settimana la Redazione propone:

TORTINO CON CUORE CALDO DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone

- 100 grammi di cioccolato fondente
- 80 grammi di burro
- 20 grammi di farina
- 3 uova
- 80 grammi di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- zucchero a velo

Preparazione:

In un recipiente mescolare lo zucchero con le uova, aggiungere la farina ed una spolverata di cannella. Nel frattempo, far fondere a bagnomaria il cioccolato col burro. Unire, quindi, il cioccolato all'impasto e mescolare fino ad ottenere un colore uniforme. Imburrare ed infarinare quattro stampini monoporzione, riempirli con il composto e metterli nel congelatore per almeno tre ore. Passato questo tempo, scaldare il forno a 210°C, togliere i contenitori dal congelatore e porli direttamente in forno, lasciar cuocere per 17 minuti.



Presentazione

Sformare i tortini ancora bollenti sui piatti nei quali avrete precedentemente versato la crema di zabaione. Decorare con zucchero a velo e servire ben caldi.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

MOSCATO D'ASTI SORI' DEL RE DEGIORGIS

Vitigno Moscato d'Asti

Annata 2003

Origine Piemonte

Colore Giallo paglierino brillante

Odore Ricchissimo di sfumature dall'albicocca alla salvia ai fiori bianchi

Sapore Fresco, dolce ma non stucchevole

Accordo Si accorda con ogni tipo di dessert, ma soprattutto con quelli maggiormente dolci. L'accordo ottimale specialmente con la cucina di territorio: panna cotta e torta di mele

Prezzo Minore di 10 €



Descrizione:

Vino di fragrante e piacevolissima bevibilità con una bassa gradazione alcolica, dai profumi freschi ed intensamente aromatici e dal sapore vivace dolce e leggero.

Il cocktail della settimana:

KREMLIN

- 5/10 di vodka
- 2/10 di rum della Giamaica
- 2/10 di succo di limone
- 1/10 di sciroppo di granatina

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con dei cubetti di ghiaccio, agitare e servire.

