

La ricetta della settimana a cura della Redazione

**- TRIGLIE ALLA LIVORNESE**

Il vino della settimana

**- VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. - CARPINETO**

Il cocktail della settimana

**- SEA BREEZE**

---

Questa settimana la Redazione propone:

**TRIGLIE ALLA LIVORNESE**

**Preparazione**

**Per le triglie:**

Lavare, pulire e sviscerare le triglie, squamarle con la lama di un coltello, facendo attenzione a non romperle. Infarinare i pesci e friggerli in abbondante olio da ogni lato fino a completa doratura. A cottura ultimata togliere i pesci e porli sopra un foglio di carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso.



**Per la salsa:**

Scottare i pomodori in acqua bollente, scolarli e spellarli. Una metà tagliarli a dadini, l'altra metà passarli al passa verdura.

In un tegame di coccio mettere 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi di aglio ed una costa di sedano e far dorare, versarvi, quindi, i pomodori, sia quelli tagliati a dadini sia quelli passati, regolare di sale e di pepe. Cuocere per quindici minuti. Passato questo tempo, porre i pesci nel tegame e lasciar insaporire per qualche minuto a calore moderato. Prima di servire togliere gli spicchi d'aglio e la costa di sedano, quindi spolverare con il prezzemolo tritato.

**Presentazione**

Servire in tavola direttamente nel tegame di coccio nel quale avete cotto i pesci. Porre in ogni piatto una fetta tagliata a metà di pane toscano, quello senza sale, lievemente bruscato, posizionare le triglie e versare un po' di salsa di pomodoro; inaffiare, in ultimo, con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

**Ingredienti per 4 persone**

**Per le triglie:**

12 triglie di scoglio da circa 150 grammi l'una, 100 grammi di farina, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale.

**Per la salsa:**

500 grammi di pomodoro da sugo, 2 spicchi d'aglio, 1 costa di sedano, 1 mazzetto di prezzemolo, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe nero.

**Per la presentazione:**

4 fette di pane toscano, olio extravergine d'oliva.



Il vino della settimana:

## **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. - CARPINETO**

**Vitigno** Vernaccia 100%

**Annata** 2006

**Origine** Toscana

**Colore** Giallo paglierino molto tenue, con riflessi verdognoli

**Odore** Fruttato con sensazioni di fiori di primavera

**Sapore** Asciutto, sapido, carezzevole e morbido, con tipico retrogusto amarognolo

**Accordo** Primi piatti di pesce, pesci al cartoccio, crostacei e frittura

**Fascia di prezzo** Minore di 10 €



### **Descrizione**

Vino bianco di pregio ed eleganza, prodotto da uve raccolte esclusivamente nel comune di San Gimignano. Temperatura di servizio consigliata: 10- 12°C.

---

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
- soda
- 1 ramoscello di menta

### **Preparazione**

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