

Newsletter del 17 Marzo 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- TROFIE AL PESTO LIGURE

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- CINQUETERRE D.O.C. - COOPERATIVA AGRICOLTURA

Il cocktail della settimana

- PROVOLO

Questa settimana la Redazione propone:

TROFIE AL PESTO LIGURE

Ingredienti per 4 persone

Per le trofie: 400 grammi di farina di grano tenero, 1 pizzico di sale, q.b. d'acqua.

Per il pesto: 150 grammi di basilico, 150 ml d'olio extravergine d'oliva DOP della Riviera Ligure, 100 grammi di parmigiano grattugiato, 50 grammi di pecorino sardo o fiore sardo grattugiato, 50 grammi di pinoli, 1 spicchio d'aglio.

Per il condimento: 200 grammi di fagiolini, 1 patata.

Per la presentazione: foglie di basilico, olio, pinoli, scaglie di pecorino e parmigiano.



Preparazione

Per le trofie:

Su un tavolo disporre la farina a fontana, unirvi un pizzico di sale e, poco per volta, tanta acqua quanto basta per ottenere un composto piuttosto sodo. Impastare, quindi ricavare dei pezzetti grandi come degli gnocchi, stenderli sul tavolo in senso orario esercitando una forte pressione con il palmo della mano, si arricceranno ed otterrete le classiche trofie. Lasciare riposare la pasta a temperatura ambiente su un canovaccio per alcune ore prima di cuocerla.

Per il pesto:

Lavare con cura le foglie del basilico (è preferibile utilizzare quelle novelle, ancora piccole e di color verde chiaro), asciugarle facendo attenzione a non schiacciarle e porle in un mortaio con l'aglio ed i pinoli, infine unire il pecorino e il parmigiano grattugiati e versare l'olio a filo.

Cuocere le trofie per pochi minuti in acqua salata con la patata sbucciata e tagliata a piccoli tocchetti e i fagiolini mondati e tagliati a dadini. Scolare le trofie con i fagiolini e le patate e condire con il pesto, aggiungendo una o due cucchiainate di acqua di cottura.

Presentazione

Guarnire con pinoli, foglie di basilico e scaglie di parmigiano e pecorino, versare un filo di olio a crudo e servire.

Questa settimana la Redazione propone:

CINQUETERRE D.O.C. - COOPERATIVA AGRICOLTURA

Tipo BIANCO

Vitigno ALBAROLA BOSCO VERMENTINO

Annata 2004

Origine Liguria - Cinqueterre

Colore Giallo pallido con tenui riflessi verdolini

Odore Sentori di fiori ed erbe di campo

Sapore Delicato e complesso con un buon tenore di acidità e una buona struttura

Accordo Zuppa di cozze e pesci e crostacei in genere

Fascia di prezzo Minore di 10 €



Descrizione:

Vino che nasce da uve coltivate su terrazze a picco sul mare. Profumato e delicato si lascia bere con facilità.

Il cocktail della settimana:

PROVOLO

- 1/2 di brandy
- 1/6 di cordial
- 2 gocce di granatina
- 1/3 di succo di pompelmo

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con dei cubetti di ghiaccio ed agitare. Servire nel calice panciuto con una fetta di pompelmo ed una scorza di limone.