
La ricetta della settimana a cura della Redazione

-ARROSTO DI MAIALE CON CIPOLLINE

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

-CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI MONTERINALDI

Il cocktail della settimana

-BRASILIA

Questa settimana la Redazione propone:

ARROSTO DI MAIALE CON CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone

- 600 grammi di lonza di maiale
- 350 grammi di cipolline
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- prezzemolo tritato
- q.b. di sale e di pepe

Preparazione

Con un coltello ben affilato fare dei tagli profondi nel pezzo di carne, nel quale inserirete un trito di aglio, sale, pepe e rosmarino. Legare la carne con uno spago da cucina. Stufare tre cipolline con le carote e il sedano, tutti tagliati finemente, con tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Quindi, farvi rosolare l'arrosto di maiale in ogni sua parte. Aggiungere le altre cipolline, bagnare con il vino bianco e alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Dopo circa cinque minuti coprire il tegame e cuocere a fuoco moderato per 30 minuti circa. Regolare di sale e di pepe, continuare la cottura, sempre a fiamma bassa, per altri 20 minuti circa, se necessario, aggiungere un paio di cucchiaini di brodo vegetale. A cottura ultimata, togliere la carne e le cipolline dal tegame, frullare il fondo di cottura, se necessario farlo restringere tenendolo sulla fiamma per il tempo necessario.

Presentazione

Tagliare la carne a fette e disporle su un piatto da portata. Servire con una spolverata di prezzemolo tritato ed una macinata di pepe nero, accompagnare in tavola con le cipolline e la salsa che dovrà essere versata sulle fette di carne.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI MONTERINALDI

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Annata: 2003

Origine: Radda in Chianti

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora,; molto vivace

Odore: Decisamente di frutta fresca e di fiori, si riconosce la tipica viola mammola del Chianti classico. Odori giovani di ciliegia e frutti rossi, di prugna con una lievissima *nuances* di vegetale.

Sapore: Fresco e nervoso, oserei dire molto tipico, ottima la sapidità e la persistenza. In bocca conferma le stesse sensazioni dell'analisi olfattiva.

Accordo: Vino decisamente pensato per l'abbinamento con piatti di carne e paste con una certa tendenza alla grassezza. Da provare anche con contorni tipo cipolle e zucchine.

Prezzo: Tra 10 e 20 Euro



Descrizione

Ben fatto! Un Chianti Classico (badate bene il Chianti Classico è tutt'altra cosa rispetto al Chianti) molto tradizionale; le uve non toccano il legno ma solo il vetro-cemento, contenitori che stanno tornando alla ribalta in quanto mantengono tutto il sapore e l'aroma del frutto. La bottiglia deve essere aperta almeno 2 ore prima di servirla, tenendola a temperatura ambiente.

Il cocktail della settimana:

BRASILIA

Ingredienti

- 1/2 di caffè freddo .
- 1/4 di panna liquida .
- 1/4 di rum .
- 1 spruzzo di succo di limone .
- 1/2 cucchiaino di zucchero

Preparazione

Mettere gli ingredienti nello shaker con dei cubetti di ghiaccio ed agitare. Servire nel cup.