

Newsletter del 18 Luglio 2006

---

La ricetta della settimana a cura della Redazione

**- INVOLTINI DI TONNARELLI ALLE MELANZANE**

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

**- SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA BIANCO - CANTINE FIRRIATO**

Il cocktail della settimana

**- APPLE BRANDY**

---

Questa settimana la Redazione propone:

**INVOLTINI DI TONNARELLI ALLE MELANZANE**

**Ingredienti per 4 persone**

- 200 grammi di tonnanelli
- 150 grammi di mozzarella
- 4 melanzane
- 250 grammi di pelati
- 100 grammi di ricotta stagionata
- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- basilico
- q.b. di sale



**Preparazione**

Tagliare a fette di 7 millimetri tre melanzane dalla parte della lunghezza e grigliarle. Contemporaneamente far rosolare l'aglio in poco olio extravergine d'oliva, aggiungere una melanzana tagliata a dadini, farla soffriggere, quindi versarvi la polpa di pomodoro, regolare di sale e lasciar ritirare la salsa. Lessare in acqua salata i tonnanelli (pasta all'uovo lunga a sezione quadrata) fino a quando non si riesca ad arrotolarli, scolarli e bagnarli con acqua fredda, per fermare la cottura, quindi condirli con la salsa e spolverare con la ricotta grattugiata. Su un piano, stendere le fette di melanzane grigliate, riempirle con la pasta, quindi formare l'involtino che fermerete con una fettina di mozzarella ed una foglia di basilico. Sistemare il tutto in una pirofila, passare in forno e servire.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

## **SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA BIANCO - CANTINE FIRRIATO**

**Tipo** BIANCO

**Vitigno** 50% Catarratto 50% Chardonnay

**Annata** 2005

**Origine** IGT Sicilia

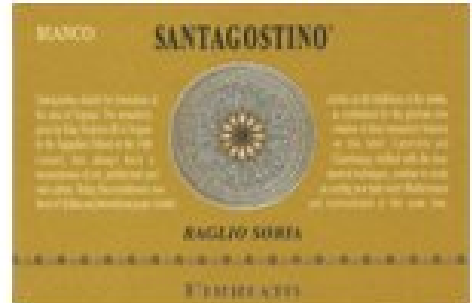
**Colore** Giallo paglierino tendente al dorato

**Odore molto** aromatico con sentori di fiori freschi e frutta: ananas, banana, pesca e melone in particolare, arricchiti da un fondo di vaniglia e di tostato

**Sapore** Abbastanza secco e morbido dotato di una buona sapidità. E' un vino di grande struttura, molto equilibrato, con una ottima fusione degli elementi gustativi. Molto lunga la persistenza gusto-olfattiva ed ottima la rispondenza naso-bocca

**Accordo** primi piatti con funghi e salse profumate, carni bianche e pesci al cartoccio

**Fascia di prezzo** Tra 10 e 20 €



### **Descrizione**

Ottimo vino bianco siciliano caratterizzato dall'incontro fra un vitigno internazionale come lo chardonnay e l'autoctono catarratto. Il risultato è interessante anche se sono leggermente evidenti le note di tostatura della barrique.

Il cocktail della settimana:

### **APPLE BRANDY**

- 1/2 di calvados
- 1/4 di sciroppo di lampone
- 1/4 di succo di limone

### **Preparazione**

Mettere gli ingredienti nel shaker con del ghiaccio in cubetti ed agitare energicamente. Servire nel gotto alto con una fettina di limone ed alcune fettine di cetriolo.

