

Newsletter del 01 Agosto 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- RAVANELLI RIPIENI

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- CIRO' ROSATO FATTORIA SAN FRANCESCO

Il cocktail della settimana

- EGG NOG AL RUM

Questa settimana la Redazione propone:

RAVANELLI RIPIENI

Tondi di colore rosso uniforme o striato (Cherry Belle e Saxa), di forma allungata, bianchi o rossi (Candela di Ghiaccio o di Candela di Fuoco), i ravanelli, rapanelli o rafani, comunque li si vogliono chiamare, hanno polpa croccante e sapore leggermente piccante. Nella nostra cultura si mangiano sempre crudi, si gustano infatti principalmente con il pinzimonio o in insalata, con lattuga, cetrioli, finocchi, sedano o pomodori, conditi con una emulsione di olio, sale pepe e limone o aceto, oppure semplicemente con dello yogurt al naturale. Possono essere anche utilizzati per realizzare freschi antipastini, riempiendoli secondo il proprio gusto e la propria fantasia, aiutano a ravvivare la tavola stimolando l'appetito e la gioia dei commensali.

Ingredienti per 4 persone

20 ravanelli Cherry Belle, 1 uovo, 100 grammi di tonno sott'olio, 1 cucchiaino di maionese, poco olio extravergine d'oliva, prezzemolo, qualche foglia di lattuga.

Preparazione

Mondare e lavare con cura i ravanelli, livellare appena la parte inferiore in modo da non farli rotolare, eliminare la calottina e svuotarli con l'apposito attrezzo.

Rassodare l'uovo, eliminarne il bianco e schiacciare con una forchetta il tuorlo. Frullare il tonno privato dell'olio. In una tazza unire il tuorlo, la maionese, il tonno e il prezzemolo tritato, amalgamando con cura tutti gli ingredienti. Con un cucchiaino riempire i ravanelli e sulla superficie infilare qualche fogliolina di prezzemolo. Disporli su un piatto da portata sopra un letto di lattuga e servire.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

CIRO' ROSATO FATTORIA SAN FRANCESCO

Tipo ROSATO

Vitigno Gaglioppo

Annata 2004

Origine Calabria

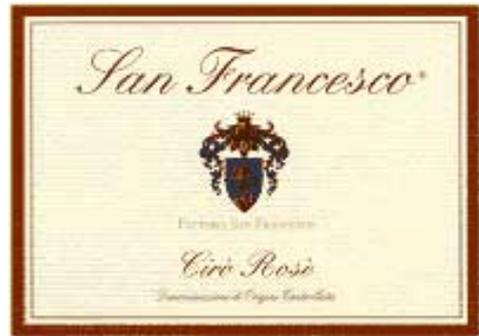
Colore Rosato

Odore Gradevole e delicato di frutti rossi maturi

Sapore Pulito, fruttato, fresco

Accordo Carni bianche oppure agnello e capretto, o anche preparazioni di pesce in salsa e salumi tipici calabresi (piccanti)

Fascia di prezzo Minore di 10 €



Descrizione

Un vino semplice in cui i profumi invitanti di frutti rossi maturi sono seguiti da un gusto agile, piacevole, ben distribuito sul palato.

Il cocktail della settimana:

EGG NOG AL RUM

- 4 cubetti di ghiaccio
- 4 cucchiaini di latte
- un pizzico di noce moscata
- 2 cucchiaini di panna
- 9 cl di porto
- 1 di uovo
- 1 cucchiaino di zucchero

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con del ghiaccio in cubetti ed agitare. Filtrare nel tumbler alto e servire spolverando con della noce moscata.