

Newsletter del 03 Ottobre 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione
- RISOTTO SAPORITO AI FICHI

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DINO ILLUMINATI - RIPAROSSO

Il cocktail della settimana
- GARDEN

Questa settimana la Redazione propone:

RISOTTO SAPORITO AI FICHI



Far appassire la cipolla tritata con 10 grammi di burro ed un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, aggiungere l'aglio e la pancetta affumicata tagliata a julienne. Successivamente, far tostare il riso nel soffritto così ottenuto, bagnare con il vino bianco e alzare la fiamma per farlo evaporare. Continuare la cottura a fuoco moderato, mettendo di volta in volta del brodo caldo. Dopo circa 10 minuti aggiungere i fichi sbucciati e spezzettati, un po' di rosmarino e mescolare sempre con un cucchiaio di legno, per evitare che il riso si attacchi alla pentola. A

cottura ultimata spegnere il fuoco e mantecare con il burro rimasto ed il parmigiano grattugiato.

PRESENTAZIONE

Guarnire il risotto con i fichi tagliati a fettine sottili (scaldateli lievemente sotto un getto d'acqua calda, evitando così di unire il risotto caldo ai fichi freddi), qualche rametto di rosmarino, spolverare con prezzemolo tritato, bagnare con un goccio d'olio extravergine d'oliva e servire.

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto:

350 grammi di riso Carnaroli, 10 fichi freschi, 150 grammi di pancetta affumicata, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco secco, 100 grammi di parmigiano, 1 spicchio d'aglio, 15 grammi di burro, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, rosmarino, q.b. di sale e di pepe.

Per la Presentazione:

3 fichi freschi, olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato, qualche rametto di rosmarino.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DINO ILLUMINATI - RIPAROSSO

Tipo: ROSSO

Vitigno: Montepulciano

Annata: 2003

Origine: Abruzzo

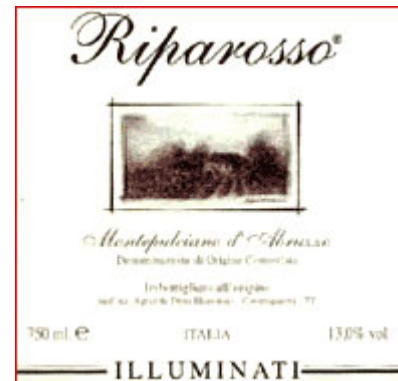
Colore: Rosso rubino profondo

Odore: Sentori di ciliegia matura con note speziate

Sapore: Corposo di buona struttura con un buon equilibrio complessivo

Accordo: Pasta con sughi di carne, carni rosse arrosto

Fascia di prezzo: Tra 10 e 20 €



Descrizione

Ottimo vino con colori intensi e profumi persistenti, deciso in bocca appena spigoloso ma molto equilibrato. Ottimo anche il rapporto qualità/prezzo

Il cocktail della settimana:

GARDEN

- 1/3 di succo d'arancia
- 1/3 di succo di limone
- 1/3 di succo di pesca
- 1 fettina di mela
- alcune fette di arancia e limone

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con del ghiaccio in cubetti ed agitare. Servire nel gotto alto con delle fette d'arancia, di limone ed una fettina di mela.