
La ricetta della settimana a cura della Redazione
-DELIZIA DI FRUTTA SECCA

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi
-CIMILLYA - PASSITO DI PANTELLERIA - AZ. AGR. D'ANCONA

Il cocktail della settimana
-ZOOM

Questa settimana la Redazione propone:

DELIZIA DI FRUTTA SECCA

Ingredienti per 6 persone

Per la Torta:

250 grammi di datteri secchi, 100 grammi di noci, 100 grammi di mandorle, 5 uova, 30 grammi di fecola di patate, 1 cucchiaino di miele, 60 grammi di zucchero a velo, 50 grammi di burro, 1 bustina di vanillina, succo di arancia, 1 bicchierino di Rum, 1 bustina di lievito per dolci, poco latte, 1 pizzico di sale fino.

Per la glassa:

200 grammi di zucchero a velo, succo di limone, 1 albume.

Per la presentazione:

alcuni datteri secchi, noci e mandorle.

Preparazione

Eliminare dai datteri il nocciolo, sbucciare le noci e le mandorle (meglio se eliminerete anche la pellicina), quindi tritare tutta la frutta secca con il liquore. Unire il miele e 40 grammi di burro precedentemente ammorbidito. Separare i tuorli dagli albumi e lavorarli con lo zucchero fino a farli diventare ben spumosi, aggiungere la vanillina, il succo di un'arancia, la fecola di patate, un pizzico di sale ed in ultimo la frutta secca tritata. Montare a neve gli albumi ed unirli al composto. A parte far sciogliere in un bicchiere con pochissimo latte il lievito ed amalgamare anch'esso all'impasto. Imburrare uno stampo circolare di 24 centimetri di diametro e versarvi il composto. Far cuocere per 50 minuti nel forno preriscaldato a 180°C. Controllare con uno stecchino la cottura, se lo stecchino rimane sporco continuare a cuocere il tempo necessario, altrimenti spegnere, togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Per la glassa:

Mescolare l'albume con il limone e lo zucchero a velo, stendere su tutta la superficie della torta e far freddare.

Presentazione

Eliminare il nocciolo dai datteri, sbucciare le noci e le mandorle e creare con questi frutti delle decorazioni sul dolce.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

CIMILLYA - PASSITO DI PANTELLERIA - AZ. AGR. D'ANCONA

Vitigno: Zibibbo

Annata: 2002

Origine: Pantelleria

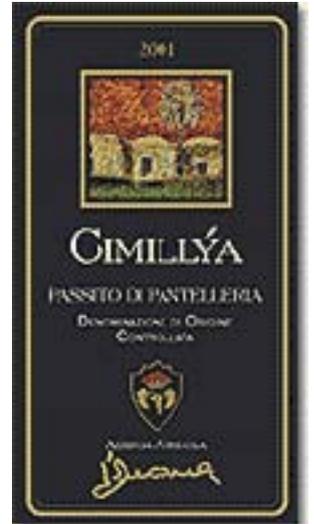
Colore: Colore dorato intenso

Odore: profumo aromatico e molto persistente

Sapore: Dolce, morbido, vellutato, di notevole persistenza

Accordo: Vino da dessert trova il suo connubio perfetto con pasticceria secca e dolci a base di pasta di mandorle oppure con formaggi molto stagionati o erborinati. Ideale anche come vino da meditazione.

Prezzo: Tra 10 e 20 Euro



Descrizione

Lo zibibbo, detto anche Moscato d'Alessandria o Moscatellone, fu introdotto nel sud Italia dagli arabi. Coltivato sia in Sicilia che in Calabria solo nell'isola di Pantelleria riesce a raggiungere la migliore qualità. L'appassimento al sole e l'invecchiamento in botti di rovere per almeno 6 mesi fanno il resto regalandoci questo prodotto adatto a chiosare ogni pasto sia con dolci che con i formaggi. Eccezionale è un abbinamento con un Gorgonzola naturale o con uno Stilton.

Il cocktail della settimana:

ZOOM

Ingredienti

- 3/4 di cognac
- 1/4 di latte
- 1 cucchiaino di miele ·
panna

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con dei cubetti di ghiaccio ed agitare. Servire nel gotto basso con uno spruzzo di panna in superficie.

