
La ricetta della settimana a cura della Redazione

-ORECCHIETTE VERDI

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

-ROERO ARNEIS 2003 - AZIENDA FRATELLI RABINO

Il cocktail della settimana

-SENTIMENTAL

Questa settimana la Redazione propone:

ORECCHIETTE VERDI

Ingredienti per 4 persone

- 350 grammi di orecchiette
- 300 grammi di broccoli
- 250 grammi di gamberetti
- 1 scalogno
- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- peperoncino
- timo
- q.b. di sale



Preparazione

Cuocere al vapore i broccoli, far appassire lo scalogno tagliato finemente in 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, unire i gamberetti appena lessati ed i broccoli tagliati. Regolare di sale, aggiungere il timo e il peperoncino. Cuocere in abbondante acqua salta la pasta (potreste unire anche l'acqua della cottura a vapore dei broccoli), scolarla al dente e ripassarla in padella con il condimento. Servire ben calda con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

Questa settimana Luca Nicolandi propone:

ROERO ARNEIS 2003 – AZIENDA FRATELLI RABINO

Vitigno: Arneis

Annata: 2003

Origine: Piemonte

Colore: Giallo paglierino tenue

Odore: Tenui e delicati profumi di frutta bianca

Sapore: Fresco, pulito di un corpo discreto e lievi aromi fruttati

Accordo: Primi piatti con condimenti a base di pesce e/o di verdure

Prezzo: Inferiore a 10 Euro



Descrizione

Vino che rispecchia in pieno le caratteristiche della sua tipologia sempre più ricca di emozioni, nonostante parta da uve non particolarmente versatili.

Il cocktail della settimana:

SENTIMENTAL

Ingredienti

· champagne freddo · 1/3 di cognac · 1/3 di miele · 1/3 di succo di arancia

Preparazione

Far bollire tutti gli ingredienti, tranne lo Champagne, in un pentolino per circa cinque minuti. Servire nel calice panciuto con uno spruzzo di Champagne.