
La ricetta della settimana a cura della Redazione

-CREME CAMEL

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

-MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. SORÌ DEL RE - CANTINA DEGIORGIS

Il cocktail della settimana

-DOLCE AMARO

Questa settimana la Redazione propone:

CREME CAMEL

Ingredienti per 6 persone

- 4 tuorli
- 2 uova
- 500 ml di latte
- 175 grammi di zucchero
- 1 bastoncino di vaniglia

Preparazione

Versare il latte in una casseruola con una stecca di vaniglia e portarlo ad ebollizione, quindi aggiungere 25 grammi di zucchero caramellato per dar colore alla crema. Togliero dal fuoco e lasciarlo intiepidire, nel frattempo mettere in una terrina 100 grammi di zucchero, le due uova intere ed i tuorli. Montare con un cucchiaino di legno finché saranno soffici e spumosi, quindi diluire con il latte, dal quale avrete tolto la stecca di vaniglia, e che verserete poco per volta attraverso un colino, continuando a rimestare. Porre in una casseruola il restante zucchero, con un bicchierino di acqua fredda e, tenendo la fiamma al minimo, farlo caramellare. Suddividere il caramello negli stampini monoporzione e riempirli con la crema che passerete con un colino. Cuocere a bagnomaria in forno a 200°C per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo estrarre dal forno gli stampini e lasciarli raffreddare quindi prima di servirli tenerli in frigorifero per almeno tre ore.



Presentazione

Capovolgere il dolce su un piatto da portata e servire.

Questa settimana Luca Nicolandi propone:

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. SORÌ DEL RE - CANTINA DEGIORGIS

Vitigno: 100% Moscato bianco

Annata: 2003

Origine: Piemonte

Colore: Giallo paglierino brillante

Odore: Ricchissimo di sfumature dall'albicocca alla salvia ai fiori bianchi

Sapore: Fresco, dolce ma non stucchevole

Accordo: Si accorda con ogni tipo di dessert, ma soprattutto con quelli maggiormente dolci. L'accordo ottimale è ovviamente con la cucina di territorio: panna cotta e torta di mele

Prezzo: Inferiore a 10 Euro



Descrizione

Vino di fragrante e piacevolissima bevibilità con una bassa gradazione alcolica, dai profumi freschi ed intensamente aromatici e dal sapore vivace dolce e leggero. Si consiglia di berlo in prima giovinezza per assaporare al meglio le caratteristiche di fragranza e freschezza tipiche di questo vino. Temperatura di servizio 7°-8° C

Il cocktail della settimana:

DOLCE AMARO

Ingredienti

· 1 cucchiaio di amaro Savoia · 1
scorzetta di arancia · 5 cucchiari di
cinzano bianco dolce · 3-4 cubetti di
ghiaccio

Preparazione

Mettere il ghiaccio nel mixing-glass, unire l'Amaro ed il Cinzano, mescolare e versate nell'apposita coppetta, trattenendo il ghiaccio con lo strainer (colino). Profumare con la scorza di arancia, che strizzerete sul cocktail pronto.

