
La ricetta della settimana a cura della Redazione
-CREMA DI CAROTE E ARANCE

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi
-SAUVIGNON 2004 – PLOZNER

Il cocktail della settimana
-LESSIE

Questa settimana la Redazione propone:

CREMA DI CAROTE E ARANCE

Ingredienti per 6 persone

Per il brodo vegetale:

2 patate di media grandezza, 120 grammi di spinaci, 1 cipolla, 1 carota, 2 pomodori, 1 costa di sedano, 3 chiodi di garofano, q.b. di sale.

Per la crema:

750 grammi di carote, 150 ml succo di arance, 250 ml di panna, 2 scalogni, 1 patata, 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di zucchero, q.b. di sale e pepe.



Per la presentazione

6 fette di pane in cassetta, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, erba cipollina.

Preparazione

Per il brodo vegetale:

Versare in una pentola capiente un litro e mezzo d'acqua nella quale metterete le patate sbucciate e lasciate intere, gli spinaci, le cipolle, le carote i pomodori e il sedano tutti tagliati a tocchetti. Salare l'acqua (circa 15 grammi di sale), mettere i chiodi di garofano, coprire e lasciar bollire per un paio di ore. A cottura ultimata, passare il brodo, mettendo da parte le verdure che potrete utilizzare come contorno.

Per la crema:

Far appassire a fuoco basso in due cucchiaini di olio extravergine d'oliva gli scalogni finemente tagliati, unire le carote mondiate e tagliate a rondelle e la patata sbuccata e tagliate a dadini. Aggiungere dopo qualche minuto il brodo di verdure, poco zucchero e regolare di sale e di pepe. Coprire il tegame e far cuocere per circa 40-50 minuti a fiamma moderata. A cottura ultimata, lasciar intiepidire, quindi frullare ed aggiungere il succo di arancia filtrato, per evitare che i semi rimangano nella crema. In ultimo unire la panna e amalgamare con cura. Rimettere sul fuoco e far scaldare a fuoco bassissimo per circa cinque minuti.

Presentazione

Servire la crema nei piatti dei commensali con dadini di pane in cassetta che avrete fritto in qualche cucchiaino di olio, terminare con una spolverata di erba cipollina ed un filo di olio extravergine d'oliva.

Questa settimana la Redazione propone:

SAUVIGNON 2004 – PLOZNER

Vitigno: 100% Sauvignon blanc

Annata: 2004

Origine: Friuli Venezia Giulia

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli in gioventù

Odore: Il profumo è netto, aromatico, si ritrova la salvia, il peperone e l'ortica; nell'evoluzione citronella, lime e ananas

Sapore: Fresco e avvolgente, un gusto pieno e ben modulato

Accordo: Ottimo come aperitivo, con o creme di verdura e piatti a base di uova.



Descrizione

In bocca è particolarmente equilibrato, di buon corpo e di buona acidità.

Piacevole, complessa e persistente è la sensazione finale. Temperatura di servizio 10 gradi.

Consumazione ottimale entro due anni dalla vendemmia.

Il cocktail della settimana:

LESSIE

- 1/4 di cognac
- 1/4 di cointreau
- 1/4 di crème di cacao
- 1/4 di crème di menta
- 1 ramoscello di menta
- 1 fettina di carota

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con del ghiaccio tritato ed agitare. Servire nel tumbler stretto con un ramoscello di menta ed una fettina di carota.