

Newsletter del 23 Maggio 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- IL CASTAGNACCIO

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- "I TARAI" SOAVE D.O.C. Vendemmia Tardiva

Il cocktail della settimana

- JUANITA

Questa settimana la Redazione propone:

IL CASTAGNACCIO

Il castagnaccio toscano, uno tra i dolci più "poveri" della cucina italiana, prevedeva nella ricetta originale unicamente farina di castagne, pinoli, rosmarino, pochissimo olio e acqua, ed era considerata una pietanza "scaccia fame" grazie alle calorie apportate.

Il benessere ha elaborato questa antichissima ricetta aggiungendo ingredienti in antichità molto preziosi per l'epoca, l'uvetta, i gherigli di noci, poi lo zucchero, fino ad arrivare ad utilizzare il latte al posto della semplicissima acqua.

Il dolce tradizionale è sicuramente poco conforme ai nostri gusti che prevedono per i dessert una consistente quantità di zucchero. La ricetta proposta è quindi una rivisitazione dell'antichissimo castagnaccio toscano



Ingredienti per 6 persone:

400 grammi di farina di castagne, 2 bicchieri di latte, 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 80 grammi di pinoli, 50 grammi di gherigli di noci, 100 grammi di uva passa, 2 cucchiaini di zucchero, rosmarino, 1 cucchiaino di pangrattato, un pizzico di sale.

Preparazione

Porre in una terrina la farina di castagne e versarvi a filo il latte, amalgamando con cura per evitare che si formino dei grumi.

Aggiungere 50 grammi di pinoli, i gherigli di noci sminuzzati, l'uva passa (che avrete fatto rinvenire in poca acqua tiepida), lo zucchero, il pangrattato, un cucchiaino di olio, un pizzico di sale e le foglioline di ramerino, come viene chiamato in Toscana il rosmarino. Mescolare con un cucchiaino di legno e, se necessario, aggiungere un po' di acqua, in modo che il composto risulti molto morbido e non troppo denso. Ungere una teglia con un filo d'olio, potete sceglierne la forma, rettangolare o rotonda, l'importante è che lo spessore del castagnaccio non dovrà superare i due centimetri. Versare l'impasto e spargere sulla superficie il resto dei pinoli e qualche goccia di olio. Porre nel forno preriscaldato a 180°C per poco meno di quarantacinque minuti, fino a quando sulla superficie del dolce si formerà una crosta di colore scuro che mostrerà delle crepe.

Servire il castagnaccio in piccole porzioni con un buon bicchiere di vin santo.

Questa settimana Luca Nicolandi propone:

GRAND VIN DE BANYULS DOMAINE DE MAS BLANC

Vitigno: Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%

Annata: 2002

Origine: Veneto

Colore: Il vino presenta un colore giallo paglierino carico tendente al dorato.

Odore: Il bouquet è ampio e raffinato e l'intensità della frutta matura conferisce un sapore pieno ed equilibrato.

Sapore: Sapore lievemente sapido ed equilibrato

Accordo: Bene si addice agli antipasti, minestre, carni bianche e pesce.

Prezzo: Minore di 10 €



Descrizione:

"I Tarai" Soave D.o.c. "Vendemmia Tardiva" è un vino prodotto da vecchi vigneti di uve Garganega e Trebbiano di Roncà lasciate maturare a lungo in pianta. Questo è un ritorno al passato quando la vendemmia finiva a novembre. Il vino dopo la fermentazione viene affinato in acciaio e barrique. Dopo un breve periodo di maturazione viene messo in bottiglia senza subire stabilizzazioni.

Questo può dare origine ad un eventuale "fondo", che è sinonimo di prodotto naturale.

Il cocktail della settimana:

JUANITA

- 1/3 di cognac
- 2 spruzzi di vermouth dry
- 2/3 di whisky

Preparazione

Miscelare gli ingredienti nel mixer. Servire nel tumbler stretto con un cubetto di ghiaccio, decorando con una scorza di limone.