

Newsletter del 20 Giugno 2006

---

La ricetta della settimana a cura della Redazione

**- POMODORI GUSTOSI**

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

**- FRIULI GRAVE SAUVIGNON - PLOZNER**

Il cocktail della settimana

**- ABRICOT TROPICALE**

---

Questa settimana la Redazione propone:

**POMODORI GUSTOSI**

**Ingredienti per 4 persone:**

8 pomodori ramati, 150 grammi di orzo perlato parboiled, 1 peperone giallo, 1 zucchina, 1 carota, 2 scalogni, 1 melanzana piccola, olio extravergine d'oliva, ½ bicchiere di vino bianco secco, peperoncino, prezzemolo tritato, q.b. di sale.

**Preparazione**

**Per il ripieno:**

Tagliare molto finemente gli scalogni e farli appassire in due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, quindi unire la carota e la melanzana tagliate a piccoli cubetti, dopo circa cinque minuti unire la zucchina, anch'essa tagliata a dadini ed in ultimo il peperone. Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Regolare di sale ed aggiungere un pezzettino di peperoncino. Abbassare la fiamma e portare a cottura.

Lessare in acqua salata l'orzo per non più di 5 - 7 minuti (normalmente il tempo consigliato per l'orzo parboiled è tra gli 8 e i 10 minuti).

Scolare l'orzo, condirlo con le verdure, dalle quali avrete eliminato il peperoncino e aggiungere del prezzemolo tritato.

**Per i pomodori:**

Nel frattempo mondare e lavare i pomodori, levare con un taglio orizzontale la calottina superiore, che servirà poi da coperchio, e svuotarli della polpa e del succo che potrete utilizzare per qualche altra preparazione.

Riempire i pomodori, coprire con la calottina e porli in una pirofila. Bagnare con un filo di olio e passare nel forno preriscaldato per un paio di minuti, giusto il tempo di far appassire i pomodori.

Questo piatto può essere preparato anche qualche ora prima di essere servito perché sono forse migliori serviti freddi che caldi.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

**FRIULI GRAVE SAUVIGNON - PLOZNER**

**Vitigno** 100% Sauvignon blanc

**Annata** 2005

**Origine** FRIULI VENEZIA GIULIA

**Colore** Giallo paglierino vivace

**Odore** Netto, intenso, fine, vegetale e floreale con note di ruta, salvia e sambuco

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

**Accordo** Risotti e paste asciutte con verdure, creme e vellutate di verdure

**Fascia di prezzo** Minore di 10 €

**Descrizione**

Un vino semplice in cui i profumi invitanti di frutti rossi maturi sono seguiti da un gusto agile, piacevole, ben distribuito sul palato. Servire a 10°C.



Il cocktail della settimana:

**ABRICOT TROPICALE**

- 1/3 di ardine
- 2/3 di rum bianco
- succo di limone a piacere
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

**Preparazione**

Servire direttamente nel tumbler, aggiungere Soda Water fredda e mescolare.