

Newsletter del 04 Luglio 2006

La ricetta della settimana a cura della Redazione

- CANNELLONI CON RIPIENO DI MELANZANE E STRACCHINO

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

- CALLIOPE - Azienda Agricola CIECK

Il cocktail della settimana

- LUNGA ESTATE

Questa settimana la Redazione propone:

CANNELLONI CON RIPIENO DI MELANZANE E STRACCHINO

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo: 100 grammi di farina di grano duro, 100 grammi di farina di grano tenero, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 2 uova, 1 pizzico di sale.

Per il ripieno: 2 melanzane violetta di Napoli, 250 grammi di stracchino, 100 grammi di prosciutto cotto, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 1 spicchio di aglio, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e pepe.

Per il condimento: 250 ml di besciamella, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato

Per la presentazione: 1 piccola melanzana, 1 pomodoro, prezzemolo.



PREPARAZIONE

Per la pasta all'uovo: mischiare la farina di grano duro con la farina di grano tenero, disporre a fontana, mettere nel centro le uova, un goccio di olio ed un pizzico di sale.

Impastare, formare una sfera e lasciar riposare dentro un canovaccio per almeno 60 minuti.

Quindi stendere la pasta con un matterello, e ricavarne una sfoglia di circa 3-4 millimetri di spessore, tagliarne dei rettangoli con i lati di 10 e 15 centimetri. In una pentola, portare ad ebollizione l'acqua e far scottare i fogli di pasta. Disporre i rettangoli su un canovaccio, senza che si tocchino, per farli raffreddare.

Per il ripieno: eliminare la buccia dalle melanzane, lavarle e tagliarle a fette di circa un centimetro di spessore. Sistemare degli strati con le fettine ottenute, all'interno di uno scolapasta, intervallati da qualche pizzico di sale e lasciar riposare per almeno un'ora sotto un peso. Tagliare a piccoli cubetti le melanzane e cuocerle in una padella con poco olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, il prezzemolo tritato, sale e pepe, finché non diventeranno morbide. Lasciare raffreddare, eliminare lo spicchio d'aglio e mescolarvi lo stracchino. Spalmare l'impasto sui rettangoli di pasta, mettere su ognuno una fettina di prosciutto cotto e arrotolare.

Disporre i cannelloni su una pirofila imburata e coprire con besciamella e parmigiano grattugiato. Cuocere in forno a 180°C il tempo necessario di far dorare la superficie.

PRESENTAZIONE

Decorare i piatti con qualche nastro realizzato con la melanzana e con il pomodoro, terminare spolverando di prezzemolo tritato.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

CALLIOPE - Azienda Agricola CIECK

Vitigno Erbaluce 100%

Annata 2004

Origine Piemonte - Basso Canavese

Colore Giallo paglierino carico con marcati riflessi oro antico

Odore Floreale e fruttato con intesi aromi di gelsomino e mela matura

Sapore Caldo, avvolgente con giusto equilibrio dolce - acido; ottima struttura organolettica con generoso retrogusto molto persistente, grazie all'elevazione in piccole botti di rovere.

Accordo Eccellente come vino a tutto pasto, ideale per tutti i piatti a base di carne bianca o pesce, e primi piatti estivi. Da provare con i formaggi di media stagionatura, ottimo come aperitivo

Fascia di prezzo Minore di 10 €

Descrizione

Nasce per il 60% dalla fermentazione in piccole botti di rovere dei mosti delle migliori uve Erbaluce e per il restante 40 % da uve sottoposte a fermentazione a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il vino viene sottoposto ad invecchiamento in piccole botti di rovere per un periodo di sei mesi e poi imbottigliato. Segue un affinamento in bottiglia della durata di sei mesi circa. La citazione in etichetta è tratta da una poesia di Guido Gozzano (1883-1916), poeta che amava trascorrere i periodi di villeggiatura ad Aglié, dove ha sede l'azienda. Servire in calici a forma di tulipano. Stappare la bottiglia al momento. Servire a 10 - 12°C.



Il cocktail della settimana:

LUNGA ESTATE

- 1/2 di crème di menta bianca
- soda
- 1/4 di succo di limone
- 1/4 di whisky

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con del ghiaccio tritato ed agitare. Servire nel tumbler ampio con molta soda ben fredda.