

Newsletter del 19 Gennaio 2007

---

La ricetta della settimana a cura della Redazione

## - PUNTARELLE ALLA ROMANA

Il vino della settimana a cura di Luca Nicolandi

## - FALANGHINA FEUDI SAN GREGORIO

Il cocktail della settimana

## - ROMA

---

Questa settimana la Redazione propone:

### **PUNTARELLE ALLA ROMANA**



#### **Preparazione**

Quelle che a Roma, vengono chiamate puntarelle, non sono altro che le foglie più interne, i germogli, della catalogna spigata. A questa pianta andranno tolte le foglie esterne, si utilizzeranno unicamente le inflorescenze, che devono essere sode e croccanti. Si dovranno tagliare in verticale fino ad ottenere delle striscioline, come dei fiammiferi, di 3/4 millimetri di spessore e 3/4 centimetri di lunghezza. A questo punto, andranno messe

in ammollo in una ciotola piena di acqua fredda e ghiaccio, la bassa temperatura comporterà la caratteristica "arricciatura" di questa insalata.

Il tipico condimento delle puntarelle è costituito da alici, aglio, olio e aceto. Le alici e l'aglio andranno pestati in un mortaio, quando saranno ridotte a poltiglia, aggiungere l'olio extravergine d'oliva e l'aceto, regolare di pepe e di sale, quest'ultimo solo dopo aver assaggiato l'emulsione ottenuta, poiché potreste rischiare di renderlo troppo sapido, a causa del sapore forte delle alici. Dopo aver mescolato con cura il condimento, versarlo sulle puntarelle e mescolare quindi, servire.

#### **Ingredienti per 4 persone**

200 grammi di puntarelle, 7 alici sotto olio, 1 spicchio di aglio, 2 cucchiaini di aceto, 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.



Questa settimana Luca Nicolandi propone:

## **FALANGHINA FEUDI SAN GREGORIO**

**Vitigno** Falanghina 100%

**Annata** 2005

**Origine** Avellino - Campania

**Colore** giallo paglierino

**Odore** profumi di agrumi maturi e di pesca

**Sapore** fruttato e fresco

**Accordo** tutti i piatti a base di pesce poco elaborati

**Fascia di prezzo** Minore di 10 €



### **Descrizione**

Bianco caratterizzato da un ottima bevibilità prodotto da una azienda ormai affermata. Di colore giallo paglierino venato da riflessi verdastri si presenta intensamente profumato al naso con sentori di agrumi maturi, di mela e di pesca. Adeguata l'acidità in bocca con un finale netto, persistente, fruttato.

---

Il cocktail della settimana:

### **ROMA**

- 1/6 di bitter Campari
- 1/6 di gin
- 1/3 di vermouth dry
- 1/3 di vermouth rosso

### **Preparazione**

Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con dei cubetti di ghiaccio ed agitare. Servire con scorza di limone nel calice basso.