

FRIGO WEEKLY 94 AUTUNNO



La Molisana

lo Spaghetti Quadrato La Molisana è preparato con la ricetta tradizionale La Molisana: l'aria di montagna del Molise che conserva integro il grano e assicura una pasta essiccata in purezza.



In autunno, la vigna vergine arrossisce di fronte agli alberi che si demudano.

SYLVAIN TESSON

D'amico

Lo Stracchino con fermenti lattici vivi dello Yogurt nasce dall'incontro di due eccellenze: la cremosità dello Stracchino classico Nonno Nanni e i fermenti lattici vivi dello yogurt. Una combinazione vincente, dal gusto dolce e delicato, in grado di conquistare anche i palati più esigenti sin dal primo assaggio.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Se sei indeciso, scegli prodotti di aziende che hanno un bilancio di sostenibilità.

www.alezionedisostenibilita.it

RIBADITO IL VALORE DI GIUSTINO B.



È l'undicesima volta che Ruggeri Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Giustino B. si aggiudica i tre bicchieri di Gambero Rosso, ribadendo di anno in anno la sua capacità di esprimere al massimo il suo potenziale e il suo stile.

Le radici di Giustino B.

Un potenziale che affonda le proprie radici nel territorio della Valdobbiadene, precisamente nell'area più vocata e rinomata della Denominazione Prosecco Superiore D.O.C.G. Un terroir unico e da sempre riconosciuto per regalare uve preziose e dalla carica aromatica interes-

sante, grazie all'intreccio ideale fra clima, ottima esposizione al sole dei vigneti e un terreno ricco e complesso d'origine marina.

Un potenziale che viene esaltato e reso unico e distintivo grazie alla visione di Ruggeri, attenta e celebre cantina punto di riferimento per la Valdobbiadene D.O.C.G.

La potenza identitaria

Giustino B., dichiarato omaggio al fondatore Giustino Bisol, nacque con l'obiettivo di voler creare un Prosecco dalla struttura complessa in grado di esprimersi ed

evolvere con il passare del tempo. Questa peculiare longevità è ottenuta grazie allo stile Ruggeri, un modus operandi e una filosofia innovativi che prevedono, al termine della seconda fermentazione, l'affinamento dei vini sui propri lieviti per periodi di oltre 3 mesi e, in particolare, per Giustino B di circa 5 mesi. A questo si aggiunge un'accurata selezione delle migliori uve durante il periodo della vendemmia e la scelta della miglior base spumante per la creazione di questo Prosecco Superiore.

Ne deriva un vino di grande finezza, elegante e di carattere deciso.

LA RICETTA

Branzino con patate schiacciate, olive e uva.

Ricetta dello chef *Dina Nikolaou* con il dietologo *Dr. Dimitris Grigorakis*

Per iniziare a seguire una dieta sana è importante scegliere una materia prima giusta come il pesce fresco greco "targato" Fish from Greece che offre il branzino (protagonista della ricetta), l'orata, l'ombria boccadoro, il pagro maggiore e la ricciola.

Ingredienti per 4 persone:

2 branzini Fish From Greece
200g di olive nere
200g di uva rossa
200g uva verde
3-4 mazzi di timo
1 foglia di alloro
3 mazzi di rosmarino
300ml di vino bianco
100ml di olio d'oliva
Sale q. b.
Pepe q. b.
Olio EVO q. b.
4-5 patate di media grandezza lavate, ma non sbucciate
50g di burro di latte di mucca sciolto
2 mazzetti di rosmarino
2-3 mazzetti di timo fresco



Procedimento

Preriscaldare il forno a 200°C (modalità normale). Prendere una grande pentola piena di acqua bollente in cui cuocere le olive per 3-4 minuti, scolarle e metterle su una teglia con carta da forno. Aggiungere l'uva, l'alloro, il sale e il pepe, mescolare bene.

Per il pesce

Marinare il pesce con sale e pepe e adagiarlo poi sopra l'uva. Irrorare con olio Extravergine d'Oliva e vino e aggiungere sopra il timo e il rosmarino. Coprire con carta da forno e un foglio di alluminio e cuocere in forno per 20 minuti. Successivamente, rimuovere il foglio di alluminio e la carta da forno e continuare a cuocere il pesce per 20 minuti, fino a quando non sarà leggermente dorato.

Per le patate

Mettere le patate in una pentola e riempirla con acqua fredda. Salare l'acqua e cuocere per 20 minuti. Testare le patate con una forchetta piccola per controllare se si rompono facilmente.

Scolare le patate e lasciarle da parte a raffreddare, finché al tatto non saranno più calde. Metterle in una piccola teglia ricoperta con carta da forno e schiacciarle leggermente con i palmi delle mani. Cospargere le patate con il burro fuso e poi aggiungere le spezie; dopo averle salate e pepate, infornarle a 200°C (modalità forno normale) per 20 minuti.