



TAVOLA

novità e sapori

La Ricetta d'Autore

Gnocchi di patate con broccoli e arzilla

di Antonello Colonna

In questa pietanza, il broccolo incontra l'arzilla, in una ricetta che guarda alla tradizione. Nella variante che propongo, gli gnocchi di patate fatti in casa mettono a disposizione di questi due ingredienti tutta la loro delicatezza, lasciandosi insaporire dolcemente. Un meraviglioso legame di sapori, in un piatto perfetto per le feste.

LA PREPARAZIONE

Cuocere le patate in acqua salata, pelarle e passarle nello schiacciapatate. Aggiungere al composto entrambe le farine, il sale e l'uovo e amalgamare il tutto fino a formare una massa omogenea, lasciare riposare. Stendere l'impasto in maniera cilindrica, a mo' di grissini, e tagliarlo a dadini ricavandone gli gnocchi. Tagliare i broccoli a roselline, sbollentarli in acqua salata, scolarli e raffreddarli subito in acqua e ghiaccio. A parte, pulire l'arzilla e preparare un fondo di aglio e olio su cui adagiare il pesce; portare quindi il tutto a cottura per circa 2 minuti a fuoco alto. Aggiungere i broccoli precedentemente sbollentati e amalgamare bene. Nella casseruola del preparato versare gli gnocchi, cotti e scolati, mantecare e servire.



LO CHEF
Antonello Colonna
è lo chef e patron
del Vallefreda
Resort a Labico
tel. 06 9510032 e
dell'Open Colonna,
via Milano 9/a, tel.

GLI INGREDIENTI

- 800 grammi di patate
- 200 grammi di farina "00"
- 250 grammi di semola di grano duro
- 1 uovo
- 1 chilo di broccoli
- 500 grammi di arzilla
- olio extravergine di oliva q. b.
- 1 spicchio di aglio ● sale q. b.

IL VINO CONSIGLIATO

Incrocio Manzoni 2011, Azienda Agricola Maso Friuli, Trentino

La Cantina d'Autore

Lupicaia superstar rosso da grandi calici

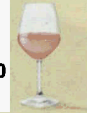
di Luciano Di Lello

Con la vendemmia 2011 il Lupicaia (a larga prevalenza di Cabernet Sauvignon) raggiunge il suo più alto livello di bellezza e di espressività. Cupo ed impenetrabile al colore, è un grande rosso giovanissimo e solo al suo iniziale stadio evolutivo, in cui superbe note di frutti di bosco accennano i primi lampi balsamici e mentolati su un profondo strato fumé ed inchiostro. Vino perentorio ed assoluto, di meravigliosa fattura ed eleganza, che crescerà in ampiezza di profumi nell'arco dei prossimi dieci anni e da saper dunque collezionare, ma che esprime sin d'ora uno dei vertici assoluti della nostra produzione. Gian Annibale Rossi di Medelana, da questa sua azienda dell'alta costa toscana, propone poi anche un magnifico Castello del Terriccio 2010 (qui a prevalere è il Syrah), appena più maturo e godibile, con un frutto grasso e compatto, dalla volumetrie sontuose e succulente, che dai frutti neri virano verso il sottobosco e le spezie in lunghe persistenze gustative. **Castello del Terriccio**, Loc. Terriccio 56040 Castellina Marittima (Pi). Tel. 050-699709, www.terriccio.it



IL VINO
Lupicaia 2011

Castello del Terriccio 2010
**** 1/2



VALUTAZIONE

- ***** Interessante
- **** Buono
- *** Molto Buono
- ** Da non perdere
- * Irripetibile