

GIORNALE DI BRESCIA

8 Aprile 2013

CUCINA & SAPORI

IL PIATTO «Gnocchi-ravioli con vongole, gambero e ricotta»
IL VINO Franciacorta Satèn Millesimato 2008 «Ca' del Bosco»

LA RICETTA DI OGGI

Gnocchi-ravioli con vongole, gambero e ricotta infornata

TEMPO 120 minuti circa

DIFFICOLTÀ Media

PIATTO Primo

INGREDIENTI Sale, pepe, 500 gr. patate; 250 gr. farina; 1 tuorlo d'uovo; una noce di burro. Per il guazzetto: 200 gr. vongole; aglio e prezzemolo; vino bianco; 4 gamberi. Per la purea: 200 gr. patate lesse; segatura di ulivo. Ricotta 200 gr. timo, maggiorana

PROCEDIMENTO Realizzeremo oggi dei ravioli nei quali la sfoglia non è di pasta ma di impasto dei gnocchi. Mettere la ricotta coperta d'erbe in forno a 120° per circa 4 ore. Passare al passaverdure le patate ancora calde ed ottenere un impasto omogeneo aggiungendo il resto degli ingredienti. Ottenere con le altre patate

le lesse una purea che affumicheremo bruciando in una pentola la segatura sulla quale adageremo un colapasta contenente la purea. Stendere poi l'impasto dei gnocchi come una sfoglia e realizzare dei «ravioli» con la farcia di patata affumicata. Quindi in una pentola far soffriggere aglio e prezzemolo, versare le vongole, farle aprire sfumando col vino. Lessare i «ravioli» in acqua salata, scolare e terminare la cottura nel guazzetto di vongole aggiungendo infine i gamberi puliti. Sistemare i «ravioli» in un piatto piano, nappare con il guazzetto ed i gamberi appena sgusciati; terminare con una spolverata di ricotta infornata.

IL VINO

Franciacorta Satèn 2008 «Ca' del Bosco»

IL VINO Liscio, lussureggiante, maturo, morbido, rotondo. Questo Satèn ricorda l'incantevole sensualità che distingue la donna che si ha nel cuore. Uno di quei vini che fanno vibrare i sensi. La femminilità e l'eleganza della seta, è una speciale interpretazione di un Franciacorta: l'armonioso matrimonio tra sole e uve bianche. Ottimo in questo abbinamento, delizioso aperitivo, è un eccellente vino da conversazione.

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 gradi



LA CANTINA Ci sono attimi che non hanno parole. Solo le sensazioni li possono definire, emozioni che sanno giungere al cuore e che diventano estasi, gioia e bellezza di un momento da racchiudere nel più intimo dei ricordi. L'arte del vino come istante di vita a sé, capolavoro figlio di quel talento che solo alcuni uomini sanno raggiungere, in cui dedizione e capacità si fondono con la natura.
www.cadelbosco.com Tel. 030.7766111

