

GIORNALE DI BRESCIA

6 Maggio 2013

CUCINA & SAPORI

IL PIATTO «Risotto agli asparagi, uovo di quaglia e caviale»
IL VINO Franciacorta Satèn Millesimato 2008 «Ca' del Bosco»



LO CHEF DELLA SETTIMANA
Maria Cozzaglio

LA RICETTA DI OGGI

Risotto agli asparagi con uovo di quaglia e pregiato caviale

TEMPO 45 minuti

DIFFICOLTÀ Media

PIATTO Prato

INGREDIENTI

Per 4 persone: 300 gr di riso violaceo raso, 50gr di burro, 1 cipollotto, 1 baccello di vino bianco, 1 mazzo di asparagi verdi, 4 uova di quaglia, 4 cucchiaini di caviale, un cucchiaino di Parmigiano reggiano.

PROCEDIMENTO

Mondare gli asparagi, tagliare le punte all'incirca di 5 cm, il resto del gambo fiso alla parte più legnosa e cuocerli in acqua salata per circa 20min, (le punte) e il riso (quattro). Quando saranno cotti mettere da parte le punte in un colino e frullare i gam-

bi in un mixer. In una casseruola far imbiondire il cipollotto tritato nel burro, tostare il riso, sfumare con il vino bianco ed infine gli asparagi frullati, aggiustare di sale e aggiungere acqua calda (al posto del brodo come per la ricetta del risotto classico). Dopo circa 15 minuti quando il riso sarà cotto ma bene al dente spegnere la fiamma, aggiungere le pun-

te d'asparago tritate precedentemente da parte, e macinarle con il Parmigiano. Servire il risotto con al centro il tuorlo d'uovo di quaglia crudo e un piccolo cucchiaino di pregiato caviale.

IL VINO

Franciacorta Satèn 2008 «Ca' del Bosco»

IL VINO Uscio, lustureggiante, maturo, morbido, rotondo. Ricorda l'armoniosa sensualità che distingue la donna che si ha nel cuore. Uno di quei vini che fanno vibrare i sensi. La leggerezza e l'elasticità della seta, è una speciale interpretazione di un Franciacorta. L'armonioso matrimonio tra sole e uve bianche. Delizioso come 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 rachiudersi nel più intimo dei ricordi. L'arte del vino come l'arte di vita si, capolavoro figlio di quei talenti che solo alcuni uomini sanno raggiungere, in cui dedizione e capacità si fondono nel meglio e arcano connubio con la natura. www.ca-delbosco.com Tel. 030.7766111

LANOSTRATAVOLA

Uno spazio quotidiano per la cucina e i sapori del nostro territorio: nasce da un'idea semplice questa pagina che ogni giorno trovate sul giornale. D'intesa con Numerica abbiamo infatti proposto ad alcuni tra i migliori chef bresciani di regalare ai nostri lettori una settimana di ricette, una per ogni giorno. Quindi col Consorzio Franciacorta e Gianluca Gostelli, miglior sommelier lombardo 2012, abbiamo proposto un vino d'abbinamento, scegliendolo tra quelli prodotti nelle cantine associate. Infine, con Camera di commercio, Coldiretti, Unione agricoltori e Civico, siamo andati alla ricerca del prodotto tipico per la nostra ideale dispensa. Ed il risultato non è solo qui, sotto i vostri occhi, ma anche sul nostro sito all'indirizzo www.giornaledibrescia.it

Pochi tavoli, un ambiente riservato nei pressi del porto e una cucina autenticamente gaudesiana, ma pure un'attenzione mediata al meglio che arriva dal mondo. Questo Fidemik è l'impegno che ha portato ormai qualche decennio fa la Tortuga nel gotha della cucina italiana. Artefice prima di questo successo, col mantito Dani Filippini in sala, è Maria Cozzaglio che fin da quando aveva 17 anni ha mosso i primi passi nella cucina della Tortuga. Negli anni passione e dedizione hanno alimentato pure l'interesse per nuove ricette, portandosi anche nelle cucine dei maestri d'Oltralpe. Ad ispirare la sua linea sono soprattutto i prodotti del Garda, il pesce di lago, l'extravergine, i cappari, gli agrumi e le erbe aromatiche. Tecnici che meritano rispetto e ricerca, proprio i valori che la Tortuga tramette anche al più distretto dei turisti.

RISTORANTE
 LA TORTUGA
 Via XXV Maggio 5
 Carignano
 Tel. 0365.71251
 Chiusura: martedì

Le ricette, i prodotti, i vini d'abbinamento sono anche su www.giornaledibrescia.it