

# Men's Health

Febbraio 2014

**CONSIGLIO DELLO CHEF** "Quando inviti a cena una donna e vuoi lei insieme a lei, scegli ricette divertenti in cui lei può dire la sua. Fallo ammorzando le carni aromatizzate o maciando la minestrone mentre tu prepari il piatto principale"



**IL TOCCO FINALE**

È dopo aver usato tanto il forno, per il dessert cambiamo genere: fai bollire del porto, aggiungi qualche fragola e guarnisci con la panna montata.

**ABBINARE IL VINO**

Non c'è un modo infallibile di abbinare i piatti al vino. Ogni scelta mette in luce una caratteristica particolare del piatto. Ecco due suggerimenti.

**FALANGHINA DEL SANNIO DOC**

• ANTIKAST, ANTIKAST

Il profumo è intenso e penetrante con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Al gusto si presenta fresco ed vegetale, con un finale pulito. Accompagna qualsiasi tipo di tagliato, piatti a base di pesce verdure o formaggi freschi.

**CUVÉE PRESTIGE**

• ANTIKAST, PRIMO PIATTO E PESCE

Dal cuore della Francia scarta solo le migliori uccelle di zona Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco, coltivati da ben 134 vigna e sapientemente macerate alle stive dalle migliori annate C&F del Beauve. Un vino classico, equilibrato, piacevolmente fresco e soffice, perfetto per ogni occasione.

**FAI UNO SCIROPPO DI PORTO**

In una pentola di media grandezza fai bollire una tazza e mezza di porto e un quarto di tazza di zucchero per circa 6 minuti, finché non si riduce a mezza tazza. Lascia raffreddare leggermente.

**PREPARA LE FRAGOLE**

Pulisci e taglia a pezzetti 250 grammi di fragole (se le fragole non sono freschissime mescolale con un po' di sciroppo di porto o lo sciroppo macerato per 15 minuti).

**COMPLETA CON LA PANNA**

Metti sopra le fragole un cucchiaino abbondante di panna montata, spazzata con lo sciroppo di porto ancora leggermente caldo e finisci con una spruzzata di pepe nero.

MEN'SHEALTH.IT