

FRIGO WEEKLY 143

PRIMI ESTIVI



Valle Isarco

Aristos Pinot Noir 2021 si distingue per il suo colore rubino, che prelude a un mondo di sensazioni olfattive e gustative uniche: al naso, emergono fragranze di ciliegia, con tocchi di lampone e susina matura e un piccolo accenno di spezie calde; in bocca, il vino si rivela avvolgente e armonioso, con tannini morbidi e una persistenza che invita a scoprire strati sempre più profondi di complessità.



La vita è una combinazione di pasta e magia.

FEDERICO FELLINI

T'a Milano

I sapori dolci della frutta incontrano le note intense del cioccolato per dar vita a una sinfonia di sapori nei Frutta & Cioccolato di T'a Milano in vari formati.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ L'acqua "amidata" ricavata dalla preparazione del seitan o anche dell'acqua di cottura della pasta è ideale per innaffiare e nutrire le piante.

IL BUONO, IL SANO E IL PICCANTE

La pasta è il piatto più apprezzato dagli italiani tutto l'anno, ma in estate cambiano le ricette, più veloci nella preparazione perché si è in vacanza e non si ha tanta voglia di cucinare, soprattutto al caldo dei fornelli.

Gli ingredienti devono essere di qualità e la tradizione e l'innovazione possono aiutare a portare in tavola piatti gustosi e sani.

Radiatori con feta e pomodorini

Ricetta DI Chef in Camicia

Ingredienti

Radiatori Integrali La Molisana, 300 g
Feta, 100 g
Pomodorini datterini, 20
Sale fino, q.b.
Pepe nero, q.b.
Olio extravergine di oliva, q.b.
Basilico, q.b.

Preparazione

Per prima cosa disporre su una teglia ricoperta da carta forno il formaggio feta ed i pomodorini datterini tagliati per metà. Condire il tutto con olio extravergine di oliva, sale e pepe nero. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa. Frullare i pomodorini insieme alla feta per ottenere una crema, tenerne da parte qualcuno per la presentazione del piatto. Passare la crema al setaccio per ottenere una consistenza liscia.

Calare la pasta in abbondante acqua salata e, una volta cotta, mantecare il tutto con la salsa al formaggio feta preparata in precedenza. Impiattare il tutto e guarnire con qualche foglia di basilico fresco, un giro di olio extravergine di oliva e i pomodorini confit messi da parte precedentemente.

Ti manca qualche ingrediente?

È possibile sostituire i pomodorini datterini con dei pomodorini ciliegino.

È possibile sostituire il basilico con qualsiasi altra erba aromatica che più si preferisce.



Sgambaro scommette sul grano italiano Khorasan

La pasta al grano Khorasan prodotta da Sgambaro, oltre a essere biologica, gode di tantissimi altri attributi che la qualificano come un alimento eccellente dal punto di vista nutrizionale: alto contenuto proteico superiore al 14%, struttura a basso contenuto di glutine, caratteristica che la rende più digeribile, importante presenza di selenio e beta carotene, eccellenti antiossidanti, ma anche di calcio, ferro, magnesio, zinco, manganese, vitamine del gruppo B e la vitamina E.

Le eccellenti qualità organolettiche e sensoriali di questa pasta sono, oltretutto, garantite da un processo produttivo che, a partire dalle coltivazioni biologiche, passa dal mulino interno all'azienda, fino ad arrivare sulle tavole dei consumatori.

Il Khorasan di Sgambaro viene coltivato nei campi del Sud Italia: "Scommettere su questo grano di provenienza italiana rappresenta anche un modo per sostenere l'agricoltura locale e rafforzare i rapporti di filiera. Significa, altresì, puntare ad una riduzione della dipendenza dall'estero e ad un abbattimento sia dei costi di trasporto, sia dell'impatto ambientale che deriva dal trasporto stesso" – spiega il presidente Pierantonio Sgambaro.



Spaghetti con Alici in Salsa piccante

Ricetta DI Rizzoli Emanuelli

Il prodotto emblema della più antica azienda di conserve ittiche aggiunge in ogni momento di gusto quella piacevole piccantezza che ha inizio proprio a tavola. Perfettamente conservate nell'iconico cofanetto di latta dorata, le Alici in Salsa piccante diventano il motivo ispiratore per un primo da preparare con le proprie mani. Bando a menu e proposte gastronomiche eccessivamente elaborate, una buona ricetta, secondo Rizzoli Emanuelli, richiede gesti semplici, ma fatti con quel pizzico di dedizione e passione, importanti per la perfetta riuscita del piatto. Questo primo è una celebrazione di note piccanti: gli spaghetti conditi con Alici in Salsa piccante Rizzoli Emanuelli, una spolverata di pane grattugiato e tre cucchiaini di olio extra vergine di oliva sono il risultato di una ricetta raffinata e intrigante, pur nella sua semplicità.

È, dunque, la salsa il vero ingrediente speciale del piatto: frutto di una ricetta segreta custodita e rimasta immutata da oltre un secolo di storia, mai scritta ma volutamente tramandata a voce di generazione in generazione al primogenito della famiglia, l'unico a conoscere dosi e tempi di cottura. Preparata con una sapiente miscelazione di erbe, spezie e aromi dai toni agrodolce, viene messa a maturare per sei mesi in botti di legno numerate, le stesse che prima contenevano Marsala. Ancora oggi, ogni passaggio continua a essere svolto artigianalmente nel rispetto dell'antica tradizione da ben 118 anni.

