

Animella arrostita



10 g di olio di semi di girasole

PER LA SALSA

20 ml di panna

50 g di ricci di mare freschi

5 g di maizena diluita, sale

PER LA FINITURA

2 g di polvere di caffè

40 g di spugnone bianche secche, ammorbidite e saltate con un goccio d'olio

Per gli gnocchi: portare a bollire il latte con il burro, aggiungere la farina e il Parmigiano, cuocere per 5 minuti. Disporre l'impasto in una sbattitrice, e aggiungere le uova una per volta, aggiustare di sale e noce moscata.

Mettere l'impasto in un sac à poche e formare degli gnocchi irregolari. Cuocerli in acqua bollente salata. Scolarli e raffreddarli, asciugarli e arrostarli in padella con un goccio d'olio.

Per la salsa: portare a ebollizione la panna, aggiungere i ricci e cuocerli per 2 minuti, frullare e legare con la maizena diluita e aggiustare di sale.

Per la finitura: disporre la salsa sul fondo di una fondina, adagiare sopra gli gnocchi e terminare con le spu-

gnole e la polvere di caffè.

ANIMELLA ARROSTITA, GAMBERONI, MELA E SALSALSA AL VINO BIANCO

PER LE ANIMELLE

600 g di animelle spurgate in acqua corrente per mezza giornata

2 l di acqua

100 ml di aceto di vino bianco

300 g di sedano, carote, cipolle

50 g di farina

20 g d'olio di semi di girasole

PER LA SALSA

200 ml di panna

30 g di cipolla acida (preparata con

250 g di cipolla tritata finemente)

500 g di aceto

250 g di vino bianco

Foglia d'alloro e pepe bianco

5 g di maizena diluita

PER LA FINITURA

4 gamberoni cotti al vapore



1 mela verde sbucciata e tagliata in 4 fette uguali e arrostita con una noce di burro e 50 g di zucchero

100 g di rapa bianca a julienne e condita con una vinaigrette

Per le animelle: portare a ebollizione

l'acqua con l'aceto e le verdure, cuocere 10 minuti le animelle, scolarle e raffreddarle, togliere la pellicina esterna e spezzettarle. Infarinare e arrostarle in padella con un goccio d'olio.

Per la salsa: cuocere la cipolla con l'aceto, il vino, la foglia d'alloro e il pepe fino a ridurre completamente i liquidi, poi frullare senza la foglia d'alloro. Portare a ebollizione la panna, aggiungere 30 g di cipolla acida e legare con la maizena.

Per la finitura: versare in una fondina la salsa, mettere al centro la fetta di mela e adagiare sopra le animelle, i gamberoni e l'insalata di rapa.

BOTTIGLIE BUDGET

«Scegliere di più e spendere meno. Non affidarsi solo alle bottiglie "firmate", perché non è più l'unica garanzia di alta qualità. Diventare consumatori riflessivi, più attratti dalla "scoperta" che dall'esibizione di uno status symbol. Su queste premesse», dice Ludovica Amat, «abbiamo creato nel 2004 WINELOVE (a un mese dal lancio del D'O di Oldani, una sincronia non casuale), evento per la promozione della cultura del vino basata sulla filosofia "Quality and Budget". Una selezione di produttori italiani e francesi (non più di 30) offrono in degustazione 100 vini scelti per il loro eccellente equilibrio tra qualità e prezzo (entro 1,10 euro a bottiglia). È appena iniziata la selezione dei 30 partecipanti alla 6ª edizione che si terrà a Milano il 22 e il 23/11 a Palazzo dei Giureconsulti. News: verranno presentate anche le WINELOVERS, nuovi carnet de voyage sul tema (www.winelove.it).