



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

5 -- Spaghetti carciofi & alici

Spaghetti di Gragnano IGP con carciofi, alici e "crumble" aromatizzato ai sapori di Sicilia.

Ingredienti:

- spaghetti - gr 180
- carciofi - 3
- aglio - 1 spicchio
- alici salate - 4 filetti
- pane raffermo - q.b.
- capperi - un cucchiaino
- pomodorini secchi - 2
- olio di oliva
- sale & pepe - q.b

Esecuzione:

Preparare i carciofi pulendo il gambo ed asportando l'estremità delle foglie ed il ciuffo interno. Immergerli subito in acqua fredda con un limone tagliato a quarti, e tagliarli a fette sottili. In una casseruola, soffriggere leggermente in abbondante olio d'oliva lo spicchio d'aglio tritato, ed aggiungere i carciofi. Salare leggermente e pepare, aggiungere un cucchiaino d'acqua calda, e lasciare cuocere a fuoco lento finché l'acqua sia evaporata. A cottura quasi ultimata, aggiungere le alici diliscate.

Nel frattempo, preparare il "crumble" riunendo in un mixer il pane raffermo, i capperi ed i pomodorini secchi, e frullando brevemente per ottenere una sbriciolata secca piuttosto grossolana.

Cuocere al dente gli spaghetti, scolarli e mescolarli nella casseruola aggiungendo il "crumble". Servire con un filo d'olio d'oliva e completare con qualche foglia di prezzemolo tritata.

Abbinamento suggerito:

Proponiamo un Grillo siciliano. Un vino molto espressivo e complesso con aromi tropicali, di agrumi e note botaniche. Un vino sapido e molto elegante, ideale in accompagnamento al piatto presentato.

Buon appetito!



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

5 -- Μακαρόνια με αγκινάρες και γαύρο

Σπαγγέτι Γκρανιάνο ΠΓΕ με αγκινάρες, γαύρο και “κραμπλ” με γεύσεις από τη Σικελία.

Υλικά:

- σπαγγέτι – 180 γρ
- αγκινάρες - 3
- σκόρδο -1 σκελίδα
- αλατισμένο γαύρο - 4 φιλετάκια
- μπαγιατίτικο ψωμί – ανάλογα με τις προτιμήσεις
- κάπαρη – ένα κ. γ.
- λιαστά ντοματίνια - 2
- ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι – ανάλογα με τις προτιμήσεις

Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε τις αγκινάρες αφαιρώντας το κοτσάνι και καθαρίζοντας τα άκρα των φύλλων και την εσωτερική ψίχα. Τα βάζουμε αμέσως σε κρύο νερό μαζί με ένα λεμόνι κομμένο στα τέσσερα, και τις κόβουμε σε λεπτές φέτες. Σε μια κατσαρόλα τσιγαρίζουμε ελαφρώς σε άφθονο ελαιόλαδο την σκελίδα σκόρδο τριμμένη, και προσθέτουμε τις αγκινάρες. Ρίχνουμε λίγο αλάτι και πιπέρι, προσθέτουμε ένα κουτάλι ζεστό νερό, και ψήνουμε σε σιγανή φωτιά μέχρι να εξατμιστεί το νερό. Προς το τέλος προσθέτουμε το γαύρο, αφού αφαιρέσουμε τα κόκαλά του.

Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε το “κραμπλ” ενώνοντας στο μίξερ το μπαγιατίτικο ψωμί, τη κάπαρη και τα λιαστά ντοματίνια, και ανακατεύουμε για λίγο μέχρι να έχουμε χονδρά κομμάτια.

Βράζουμε τα σπαγγέτι «αλ νέντε», τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε στην κατσαρόλα προσθέτοντας το “κραμπλ”. Σερβίρουμε με λίγο ελαιόλαδο και μερικά φυλλαράκια τριμμένο μαϊντανό.

Συνδυάζεται με:

Προτείνουμε ένα Γκρίλο της Σικελίας. Ένα πολύ εκφραστικό και πολύπλοκο κρασί με τροπικά αρώματα, αρώματα εσπεριδοειδών και λεπτές νότες βοτάνων. Πολύ γευστικό και κομψό, ιδανικό για το προτεινόμενο πιάτο.

Καλή όρεξη!