



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

9 -- Torta senza cottura

Versione alle nocciole delle numerose varianti del "salame di cioccolato".

Ingredienti:

- nocciole - gr 350
- burro - gr 220
- cioccolato fondente - gr 250
- biscotti secchi tipo frollini - gr 200
- zucchero a velo e cacao in polvere - q.b.

Esecuzione:

Tostare leggermente le nocciole sgusciate a fuoco vivace in una padella antiaderente.

Fondere a bagnomaria insieme il burro ed il cioccolato fondente avendo cura che l'acqua non arrivi alla piena ebollizione, ed amalgamare bene.

Tritare grossolanamente le nocciole appena raffreddate ed in successione i frollini. Aggiungerli al cioccolato fuso, mescolando accuratamente.

Versare il composto ancora tiepido in uno stampo imburrato e (facoltativamente) con il fondo cosperso con un biscotto finemente tritato e del pistacchio tritato grossolanamente, o altra decorazione a piacere.

Fare riposare almeno 3 ore in frigo, sformare, tagliare a fette spesse e servire cospargendo le fette di zucchero a velo e successivamente di cacao in polvere.

Abbinamento suggerito:

Proponiamo un abbinamento con il Ripasso di Valpolicella. Un vino rosso e corposo ottenuto con una tecnica peculiare e caratterizzato da aromi di frutta nera, tabacco, cioccolato e note floreali.

Buon appetito!



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

9 -- Σοκολατόπιτα χωρίς ψήσιμο

Κορμό σοκολάτας με φουντούκια, μια από τις πολλές εκδοχές αυτού του γλυκού.

Υλικά:

- φουντούκια – 350 γρ.
- βούτυρο – 220 γρ.
- κουβερτούρα – 250 γρ.
- ξερά μπισκότα (είδος “Μπι-μπερ”) – 200 γρ.
- ζάχαρη άχνη και κακάο σε σκόνη – ανάλογα με τις προτιμήσεις

Εκτέλεση:

Σε δυνατή φωτιά καβουρντίζουμε ελαφρά τα φουντούκια, αφού αφαιρέσουμε το κέλυφος, σε αντικολλητικό τηγάνι.

Λιώνουμε σε μπεν μαρί το βούτυρο μαζί με την κουβερτούρα προσέχοντας το νερό να μην φτάσει στο σημείο βρασμού, και ανακατεύουμε καλά.

Κόβουμε σε χοντρά κομμάτια τα φουντούκια αφού κρυώσουν, και αμέσως μετά τα μπισκότα. Προσθέτουμε στην λιωμένη κουβερτούρα ανακατεύοντας επιμελώς.

Ρίχνουμε το χλιαρό αμάλγαμα σε μια βουτυρωμένη φόρμα και (προαιρετικά) αφού ρίξουμε ένα ψιλοκομμένο μπισκότο και χονδροκομμένα φιστίκια, ή ό,τι άλλο θέλουμε για διακόσμηση.

Αφήνουμε να ξεκουραστεί στο ψυγείο τουλάχιστον 3 ώρες, κόβουμε σε χοντρές φέτες και σερβίρουμε πασπαλίζοντας με ζάχαρη άχνη και κακάο σε σκόνη.

Συνδυάζεται με:

Προτείνουμε τον Ripasso από την Valpolicella, έναν ερυθρό και σωματώδη οίνο που παράγεται με μια ιδιαίτερη τεχνική. Χαρακτηρίζεται από επίγευση μαύρων φρούτων, φύλλων καπνού, σοκολάτας και ανθέων.

Καλή όρεξη!