

STUZZICANTE: il pomodoro si fa in tre

📅 giovedì, Agosto 22, 2019 / ☁ F Magazine / 📁 Cairo Editore, Emilia-Romagna, F Magazine, GLOBETROTTERGOURMET, Vino / ❤️ 0



Vino della settimana: Lambrusco del Fondatore, azienda Cleto Chiarli.

Vini consigliati da @aduavilla

METODO ANCESTRALE

Floreale, elegante e allo stesso tempo rigoroso: così si presenta ^[SEP]il **Lambrusco del Fondatore**^[SEP] **di Cleto Chiarli**, lambrusco di Sorbara 100%. Si svela con una gamma di aromi completa, per un vino di grande intensità da portare in tavola stando sempre attenti alla temperatura: intorno ai 12-14 gradi, per assaporare al meglio l'unicità di questo piccolo capolavoro. Anche con carni bianche e bolliti.

Ricetta di pag. 119



*I vini consigliati da
@aduavilla*



METODO ANCESTRALE

Floreale, elegante e allo stesso tempo rigoroso: così si presenta il **Lambrusco del Fondatore di Cleto Chiarli**, lambrusco di Sorbara 100%. Si svela con una gamma di aromi completa, per un vino di grande intensità da portare in tavola stando sempre attenti alla temperatura: intorno ai 12-14 gradi, per assaporare al meglio l'unicità di questo piccolo capolavoro. Anche con carni bianche e bolliti.



Club sandwich con pomodori fritti

*Preparazione: 30 minuti | Cal/porzione: 700
Dosi per 4 persone | Esecuzione: difficile*

Preparazione

Taglia 400 g di melanzane a fette spesse 1 cm e cuocile sulla piastra per un minuto circa per lato. Insaporiscile con una presa di sale. Tosta in padella 50 g di bacon a fette per 2 minuti. Riduci mezza cipolla rossa di Tropea a fettine sottili, mettila a mollo per 10 minuti in acqua fredda, scolala e asciugala. Tosta leggermente 3 fette di pane pugliese. Taglia 400 g di pomodori a fette di 1 cm abbondante di spessore, passali nella farina, in 2 uova sbattute con una presa di sale poi nel pangrattato e friggile in olio evo molto caldo, sui due lati, finché sono croccanti. Trasferiscile su carta per fritti e insaporiscile con una presa di sale. Componi i sandwich alternando fette di pane, maionese, qualche foglia di lattuga gentile, rucola, bacon, cipolla, melanzana e pomodori fritti e servi subito.



Maurizio Rocchelli Srl