

GAMBERO ROSSO

www.gamberorosso.it



• **SPECIALE VINITALY**
MERCATO & GDO
COME CI BEVONO ALL'ESTERO
LE ANTEPRIME

• **TRAVEL**
AUSTRALIA
DA ADELAIDE A SIDNEY

• **GRANDI VERTICALI**
MONTEFIORENTINE
CA' RUGATE

HIROHIKO SHODA

VINO FUSION

**TRE BICCHIERI PER IL TALENT
DI GAMBERO ROSSO CHANNEL**

Solo su
sky | Canale
411

Photo: Itallina S.p.A. - spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 D.C.B. Verona Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Canton Ticino CHF 12,90; Svizzera Canton Grigioni CHF 11,30.





PUNTARELLE E SGOMBRO SOTTACETO CON SALSA MAIONESE PICCANTE E BOTTARGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LO SGOMBRO SOTTACETO
2 SGOMBRI

SALE

ACETO DI VINO ROSSO

PER LO SGOMBRO MARINATO

2 SGOMBRI SOTT'ACETO

1 SPICCHIO DI AGLIO

4 FOGLIE DI ALLORO

TIMO

BARBA DI FINOCCHIETTO

SUCCO DI LIME

PER LA SALSA MAIONESE
ALL'AGLIO E PEPERONCINO
30 G DI TUORLO

5 G DI SENAPE

30 G DI ACQUA NATURALE

100 G DI OLIO DI VINACCIOLI

30 G DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

2 SPICCHI DI AGLIO

PEPERONCINO IN POLVERE

PER L'INSALATA DI PUNTARELLE
PUNTARELLE (INSALATA CATALOGNA)

SALE

OLIO DI OLIVA

PER LA FINITURA

GERMOGLI DI SHISO

GERMOGLI DI CRESCIONE

ERBA CIPOLLINA

BOTTARGA DI MUGGINE

PREPARAZIONE

PREPARARE L'OLIO ALL'AGLIO: in un barattolo, schiacciare l'aglio e aggiungere l'olio di oliva, lasciar aromatizzare.

Pulire bene lo sgombro, sfilettare, togliere le spine. Salare, lasciar riposare per 30 minuti; sciacquare e asciugare bene, marinare con aceto di vino rosso per 30 minuti quindi asciugare bene, marinare con tutti gli ingredienti per 30 minuti.

FARE LA MAIONESE: frullare con il mixer a immersione tutti gli ingredienti.

Pulire le puntarelle, condire con sale e olio di oliva.

In un piatto piano strisciare la salsa maionese; tagliare lo sgombro a fettine, sistemarlo sui piatti e deporvi accanto l'insalata di puntarelle cosparsa di germogli, erba cipollina e la bottarga grattugiata.



I TRE BICCHIERI SPOSANO IL CRUDO DI HIRO

BIANCO MAGGIORE 2012 | CANTINE RALLO |
MARSALA (TP) | WWW.CANTINERALLO.IT

Ecco un elegantissimo Grillo dai profumi floreali, di frutta esotica e agrumi, fresco, sapido e persistente. Vino siciliano in perfetta armonia con il pesce azzurro protagonista del piatto.

ROSSESE DI DOLCEACQUA 2012 | TERRE BIANCHE |
DOLCEACQUA (IM) | WWW.TERREBIANCHE.COM

Interessantissimo ed originale abbinamento che avvicina armonicamente la nota del frutto di bosco con la marinatura in aceto rosso del pesce. (servire il vino sui 14°)