



RICETTA DA PAGINA 124

Ravioli di salmone in brodo di finocchio e zafferano

*Preparazione: 30 minuti | Cal/porzione: 450
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facilissima*

Porta a ebollizione 8 dl di acqua con le barbe verdi di 300 g di finocchi e 100 g di porro. Aggiungi una presa di sale, cuoci per 5-6 minuti e elimina il porro. Mondala i finocchi, tagliali a spicchietti sottilissimi, aggiungi al brodo una bustina di zafferano in stimmi e i finocchi, cuocili per 5 minuti o fino a quando sono morbidi, scolali con una schiumarola e tienili da parte. Cuoci nel brodo 600 g di ravioli di salmone fino a quando risultano al dente, unisci i finocchi, cuoci per un minuto e servi con qualche fogliolina di finocchio.



RICETTA DA PAGINA 125

Guacamole con gamberi baccalà e cipolle

*Preparazione: 40 minuti | Cal/porzione: 360
Dosi per 4 persone | Esecuzione: media*

Riduci in purea la polpa di 300 g di avocado, condiscila con una presa di sale e il succo di ½ lime e disponila in 4 coppapasta rotondi. Cuoci a vapore per 3 minuti 200 g di code di mazzancolle pulite e cuoci per 10 minuti 200 g di baccalà ammollato diviso in 4 bocconi. Lessa 100 g di piccole cipolle bionde in acqua salata in ebollizione, tagliale a metà e stacca le foglie. Lasciale caramellare in una padella con 40 g di burro e 20 g di zucchero di canna, disponi baccalà e mazzancolle sull'avocado, sfila il coppapasta e servi con le cipolle e 5 g di erba cipollina tagliuzzata.

I vini consigliati da



@aduvilla

IN ALTO I CALICI Castello del Terriccio

rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi lungo il limite settentrionale della Maremma, nelle vicinanze di Bolgheri, in un paesaggio di rara bellezza. Queste etichette regaleranno al nostro palato eleganza assoluta.

Con Vento 2019 Viognier e Sauvignon Blanc: le note fruttate al naso conquistano velocemente insieme alla freschezza di bocca e alla nota salmastra nel finale.

Tassinaia 2016 uve Cabernet Sauvignon e Merlot: frutti di bosco, spezie e finale balsamico, tannini eleganti.

