Il brunch gourmet di Sabatini Gin con Spicy Mary e il Toast dello chef

sabatini-gin-bottiglia-low-b5770ed4

Organizzare un brunch a regola d’arte vuol dire preparare una proposta di piatti stuzzicanti da accompagnare a un drink creato ad hoc per quella che è da sempre considerata un’alternativa valida e apprezzata al pranzo tradizionale. Sabatini Gin, il primo London Dry dallo spirito toscano,ha pensato di valorizzare questo momento proponendo un brunch gourmet particolare, da gustare senza necessariamente uscire di casa, facile da preparare e servire nel proprio salotto, giardino o terrazzo, creando un’occasione di convivialità, anche per pochi, in tranquillità.

Lo chef Fabrizio Albini del ristorante gastronomico Bianca sul Lago di Oggiono (Lecco) e Carlo Simbula, bartender del The Spirit Milano, si sono ispirati al gusto pieno e pulito e all’aroma delle nove botaniche di Sabatini Ginper creare un abbinamento per un brunch esclusivo e originale. La cucina creativa e contemporanea dello chef Albini, sempre pronto a dare il giusto risalto ad ogni ingrediente con equilibrio e armonia, ha ideato la ricetta del Toast di gamberi e calamaro con pompelmo e Sabatini Olio extra verginedi oliva.Da abbinare a questo piatto goloso e sfizioso, il bartender Simbula propone loSpicy Mary con Sabatini Gin. È un drink a base di acqua di pomodoro speziata che ricorda i sentori del classico Bloody Mary. Creato con l’idea precisa di accompagnare il brunch, in cui il mix tra il dolce e il salato la fa da padrone, la freschezza e il brio delle note aromatiche di erbe, bacche e fiori presenti in Sabatini Gin rendono lo Spicy Mary perfetto da sorseggiare in occasioni e momenti di relax o di allegra convivialità. Il cocktail coniuga, infatti, l'animo vitaminico alla piacevolezza del gin e si accompagna bene con piatti salati e qualche boccone dolce.

L’iniziativa, inoltre, si inserisce in#CASAGOURMET, vera e propria rubrica sui social di Sabatini Gin e Sabatini Olio, ricca di proposte di cocktail e video ricette di cucina, a seconda delle diverse occasioni da vivere in casa: il food pairing per l’aperitivo, il brunch,o ancora il cocktail e il piatto giusto per godersi il cinema da divano. In #CASAGOURMET, diversi professionisti del gusto si sono uniti virtualmente da diverse città d’Italia, direttamente dalle loro case, per proporre abbinamenti perfetti in ogni momento.

SPICY MARY

Ingredienti:
- 60 ml acqua di pomodoro speziata (500 gr di pomodoro ciliegino, 5 foglie di Basilico, 100 ml aceto di vino bianco, 50 gr zucchero semolato, un cucchiaino da tè di wasabi in polvere, due cucchiaini da tè di curry, 200 ml di acqua, due chiodi di garofano, un cucchiaino di Sabatini Olio extra vergine di oliva).
- 40 ml Sabatini Gin
- Una foglia di basilico

Preparazione:
Per l'acqua di pomodoro speziata: porre tutti gli ingredienti in un frullatore, frullare e successivamente filtrare il contenuto con un panno così da separare completamente la parte solida da quella liquida.
Drink: Versare in un mixing glass, precedentemente raffreddato, 60 ml di acqua speziata e 40 ml di Sabatini Gin. Miscelare per pochi secondi (5/10 secondi) e versare in un tumbler basso con ghiaccio. Guarnire con una foglia di basilico.

TOAST DI GAMBERI E CALAMARO CON POMPELMO E SABATINI OLIO EXTRA VERGINE

Ingredienti:
- 1 pane di semola da 350g
- 4 calamari freschi da 7/10 cm accuratamente puliti
- 8 code di mazzancolle o gamberi
- 1 finocchio
- 1 pompelmo rosa
- 50 g yogurt di capra
- rosmarino q.b.
- coriandolo foglie q.b.
- foglie di spinacio q.b.
- Sabatini Olio q.b.
- sale maldon q.b.
- pepe nero q.b.

Preparazione:
Tagliare a fette il pane di semola, altezza circa un centimetro e ricavare con l'aiuto di un coppapasta dei toast. Condirli con abbondante olio extravergine di oliva e lasciarli riposare mentre assorbono.

Scaldare sul fuoco una pentola con all’interno un mazzetto di rosmarino e rosolare velocemente i crostini fino a doratura. Nella stessa pentola cuocere i calamari, gamberi e il finocchio precedentemente tagliato a fette. In una ciotola preparare il condimento, allo yogurt aggiungere il pepe macinato, qualche goccia di pompelmo rosa e abbondante olio extravergine di oliva. Impiattare alternando al toast, il finocchio, le code di gambero, i calamari e qualche goccia di condimento. Decorare con foglie di spinacio, coriandolo fresco e cime di finocchio condite con olio extravergine.Finire con un filo di olio extravergine.

Sui social media di Sabatini Gin e Sabatini Olio ci saranno le video ricette degli chef e dei bartenders:

Chef

• Andrea Campani, “Il Borro Relais &Chateaux” (AR)
• Angelo Carranante, “Caracol Gourmet” (NA)

• Fabrizio Albini, “Bianca Sul Lago” (LC)

Bartenders

• Francesco Silvestri, “La Nuova Lavanderia” (PE)
• Doriano Mancusi, Porto 51, Ischia (NA)
• Carlo Simbula, “The Spirit” (MI)