Menù di San Valentino, i consigli dello chef Manolo Terruzzi

cuore-di-ombrina-laccata-al-miele-882e8d92

Un menù raffinato, in grado di catturare i sensi grazie al giusto connubio fra leggerezza e golosità, ma soprattutto, da degustare in abbinamento alle bollicine giuste, è il suggello “gourmand” per una serata speciale come quella di San Valentino.

Sono proprio questi gli ingredienti delle proposte à la carte firmate dallo Chef **Manolo Terruzzi** del Ristorante Dvca Milano per esaltare il Rosé Grand Réserve Brut (100% Pinot Noir) di Comte de Montaigne, Cuvée di Champagne de Prestige dell’Aube. Molto più di un semplice sodalizio eno-gastronomico: l’esclusivo Ristorante dei Fratelli Teruzzi è stato, infatti, riconosciuto dalla Maison francese come membro del suo Club dei Cavalieri del Comte per la forte comunanza di valori condivisi, primi fra tutti l’autenticità e la passione per la qualità.

Rosé Mon Amour: abbinamenti mai banali
Sorprendente ed audace, il Rosé “de saignée” di Comte de Montaigne è il **vero protagonista** della serata di San Valentino. Bollicine versatili ed eleganti per abbinamenti mai banali, che esaltano con disinvoltura ogni portata. Ma quali sono i consigli per esaltare la personalità di questa Cuvée?

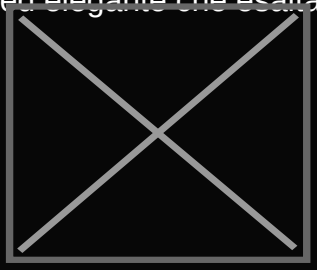
Ideale sia con il pesce - in particolare con i carpacci - che con la carne, compresa la selvaggina dal sapore meno intenso, il **Rosé** conquista il palato anche in abbinamento ai formaggi morbidi o poco stagionati, come quelli di capra o di pecora. Ma non solo: valorizza i primi piatti e le zuppe, i funghi e si sposa con tutti i piatti a base di pomodori e con i dessert a base di cioccolato bianco e fondente oppure a base frutta.

Il menù Gourmet & i consigli dello Chef
Ed ecco, a seguire, le proposte dello Chef Manolo del Ristorante Dvca Milano per la cena più

romantica dell’anno:



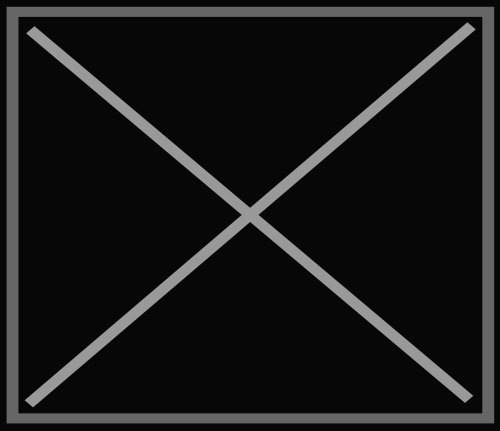
Antipasto: Uovo cotto a bassa temperatura con spinaci appena scottati, crema allo zafferano e concentrato di gambero rosso
La sapidità dell’uovo si sposa alla perfezione con la freschezza del Rosé, che regala un finale lungo ed elegante che esalta le note dello zafferano.



Primo piatto: Maccheroncini di pasta fresca al verde con pomodorini del piennolo, carciofi e ragout di Gallinella
La morbidezza e l’acidità del Rosè creano il bilanciamento perfetto con i pomodorini, valorizzando il sapore delicato del ragout di pesce, senza coprirlo.

Secondo piatto: Cuore di ombrina laccata al miele con radicchio tardivo e puntarelle stufati al balsamico
Un incontro che conquista in un sapiente equilibrio di contrasti: il retrogusto amaro del radicchio stempera la dolcezza della laccatura al miele, mentre l’aceto balsamico sfuma la sua naturale intensità fra i sentori fruttati del Rosè.

Dolce: Caldo & freddo al cioccolato fondente & peperoncino
Le note dolci e vinose del Rosé lo rendono ideale per esaltare l’acidità del cioccolato fondente (non meno del 70%), confermando al palato l’iniziale sensazione olfattiva di frutta rossa.



E ai veri “Choco Lovers”, lo Chef Manolo svela la sua **ricetta** per il Dessert…

Caldo e freddo al cioccolato fondente & peperoncino

Montare 2 uva intere e un tuorlo con 50 gr. di zucchero semolato.
A parte sciogliere 150 gr. di cioccolato fondente di qualità con 20 gr di burro.
Passare al setaccio 30 gr. di farina con 10 gr. di cacao amaro, mezza bustina di lievito vanigliato per dolci. Incorporare da prima le uova montate al cioccolato e successivamente la farina a pioggia.
Imburrare 4 stampini di alluminio dividere il composto creato e lasciarlo riposare in frigo per 2 ore.
Cuocere a forno caldo 170° per 10 minuti.
Riscaldare a 90° 120 cl di latte con 30 gr. di zucchero e versare il tutto su 80 gr. di cioccolato fondente. Emulsionare il tutto con una frusta elettrica per 2 minuti.
Aggiungere subito dopo 80 gr. di panna fresca montata a neve e aggiungere mezzo cucchiaio da caffè di peperoncino di cayenna. Far riposare 2 ore in frigorifero.
Una volta cotto il tortino versare un cucchiaio generoso di mousse a forma di quenelle sul dolce e servire subito.