

## VITA IN CASA

LE NOSTRE RICETTE

### VINI SELEZIONATI

## DUE ETICHETTE PER GIORNI SPECIALI

### BRINDIAMO IN ROSSO

Il Ruché di Montalbera proviene da Castagnole Monferrato, in Piemonte, da vigne vecchie di oltre 25 anni. Affinato minimo 6/8 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante residuo zuccherino. Ha colore rosso rubino con importanti riflessi violacei tendenti al granato. Ha profumo intenso, persistente e sapore caldo e setoso.



### BOLLICINE ROSATE

Rymarosè Marche Igp Sangiovese è la grande novità del 2018 della casa Ciu Ciu della famiglia Bartolomei. Si tratta di un vino spumante di qualità biologico brut, realizzato con metodo Charmat a partire da uve Sangiovese al cento per cento. Dal gusto delicato e al tempo stesso intenso, è perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce e carni bianche.



## Charlotte con crema di castagne, marrons glacés e panna montata

Ha un ripieno delicato: crema di castagne e marrons glacés spezzettati, con l'aggiunta di panna montata. Si può preparare in anticipo e conservare in frigo.

- **PREPARAZIONE:** 50 minuti oltre il tempo di riposo
- **DIFFICOLTÀ:** media
- **PERSONE:** 6

### INGREDIENTI:

- 1 pan di Spagna già pronto oppure biscotti savoiardi morbidi
- 2,5 dl di latte
- 60 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 40 g di cioccolato fondente
- 150 g di crema di castagne
- 150 g di marrons glacés spezzettati
- 15 g di gelatina in fogli
- 3 dl di panna
- 1 baccello di vaniglia
- 1,5 dl di sciroppo al rum (1 dl di acqua, 50 g di zucchero, 1 cucchiaino di rum)

### Per la decorazione:

- panna
- alcuni marrons glacés interi

1. Preparare il composto di marroni: far ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda.

2. Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere il latte, portato a ebollizione in un tegamino a parte con il baccello di vaniglia, versare il composto in un tegame e portare quasi a ebollizione, mescolando continuamente finché la salsa velerà il cucchiaino (alla temperatura di 84 gradi circa); estrarre il baccello di vaniglia e tenerlo da parte per altre preparazioni. Togliere il tegame dal fuoco, unirvi la gelatina ben scolata e mescolare facendola sciogliere; aggiungere il cioccolato tritato; dopo qualche minuto, mescolarlo per farlo sciogliere. Versare il

composto in una ciotola, farlo raffreddare, amalgamarvi la crema di castagne e i marrons glacés tritati; incorporarvi infine la panna, montata a parte.

3. Ritagliare dal pan di Spagna delle fette dello spessore di 1 cm circa e della larghezza di 3 cm e foderare uno stampo alto da charlotte. Versarvi il composto di marrons glacés e coprirlo con uno strato di fette di pan di Spagna; porre lo stampo in frigorifero per almeno 2 ore.

4. Sformare la charlotte sul piatto di portata, spennellarla con lo sciroppo e decorarla quindi a piacere con ciuffetti di panna, montata a parte, e con dei marrons glacés interi.

**VINI SELEZIONATI****DUE ETICHETTE  
PER GIORNI  
SPECIALI****BRINDIAMO IN ROSSO**

Il Ruché di Montalbera proviene da Castagnole Monferrato, in Piemonte, da vigne vecchie di oltre 25 anni. Affinato minimo 6/8 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore al 10 gradi per l'importante residuo zuccherino. Ha colore rosso rubino con importanti riflessi violacei tendenti al granato. Ha profumo intenso, persistente e sapore caldo e setoso.

**BOLLICINE ROSATE**

Rymarosè Marche Igp Sangiovese è la grande novità del 2018 della casa Ciu Ciu della famiglia Bartolomei. Si tratta di un vino spumante di qualità biologico brut, realizzato con metodo Charmat a partire da uve Sangiovese al cento per cento. Dal gusto delicato e al tempo stesso intenso, è perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce e carni bianche.

